

🧴 Latte crudo | Rohmilch | raw milk

🐄 Latte vaccino | Kuhmilch | cow milk

🐐 Latte di capra | Ziegenmilch | goat milk

🔪 pastorizzato | Pasteurisiert | pasteurize

🐑 latte pecora | Schafmilch | sheep milk

🐃 Latte di Bufala | Büffelmilch | Water buffalo milk

🧀 Formaggio intero | Ganze Form | Whole cheese

✂️ Taglio a pezzi | Stückweise | Cut pieces

🕒 ½

🕒 ¼

🕒 ⅓

DEGUST
Affineur



Taler

EXTRA SELECTION

Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	336 kcal 1395 kJ
Grassi/ Fett/Fet -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	28,5 g 21,1 g
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	0,8 g 0,6 g
Proteine/ Eiweiß/ Protein	19,4 g
Sale/Salz/Salt	1,0 g

CODICE KODE CODE	LATTE MILCH MILK	PESO GEWICHT WEIGHT	DIMENSIONI ABMESSUNG DIMENSIONS	STAGIONATURA REIFEGRAD SEASONING	M.G.S.S F.i.T F.D.M	VENDITA VERKAUF SALE	PEZZI BOX STÜCK BOX PIECES BOX
188		100 g	ø 5 H 3cm	20 gg	50 %	●	12

Fornitore: Backensholz

Provenienza: Germania

Tipologia: pasta molle

Ingredienti: latte, sale, caglio

Allergeni: Latte

Conservazione: conservare a + 4°- + 7°C

Lieferant: Backensholz

Herkunft: Deutschland

Typologie: Weichkäse

Zutaten: Milch, Salz, Lab

Allergene: Milch

Konservierung: bei +4°-+7° C lagern

Supplier: Backensholz

Origin: Germany

Type: soft-cheese

Ingredients: milk, salt, rennet

Allergens: milk

Conservation: store at +4- +7° C

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: lattico, fruttato, speziato

Texture: morbida-cremosa

Gusto: dolce, equilibrato

Aromi: panna fresca, erbe di montagna

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: milchig, fruchtig

Textur: weich-cremig

Geschmack: süß, ausgeglichen

Aroma: frische Sahne, Berg-Kräuter

TASTING

Odour: lactic, fruity

Texture: soft-creamy

Flavour: sweet, balanced

Aromas: fresh cream, mountain herbs

DESCRIZIONE

Dal 1991, il formaggio è stato prodotto nella fattoria. L'artigianato tradizionale è ancora mantenuto e il latte viene "trattato" il meno possibile. Nel buon latte vaccino viene addirittura completamente rinunciato e viene prodotto il formaggio a latte crudo. Piccolo ma carino! Il "Taler" è una pagnotta dal sapore fresco e cremoso. Maturazione intensa, diventa molto piccante e cremosa con l'età.

ABBINAMENTI

Gewürztraminer, Spumanti, uva fresca

BESCHREIBUNG

Seit 1991 wird auf dem Hof Käse produziert. Nach wie vor wird das traditionelle Handwerk gepflegt und die Milch wird so wenig wie nötig „behandelt“. Bei der guten Kuhmilch wird sogar ganz darauf verzichtet und Rohmilchkäse hergestellt. Klein aber fein! Der Taler ist ein Portionslaib mit einem frischen, sahnigen Aroma. Er reift intensiv weiter, wird mit zunehmendem Alter sehr würzig und cremig.

BEGLEITVORSCHLÄGE

Gewürztraminer, Schaumweine, frische Trauben

DESCRIPTION

Since 1991, cheese has been produced on the farm. The traditional craft is still maintained and the milk is "treated" as little as necessary. In the good cow's milk is even completely waived and produced raw milk cheese. Small but nice! The Taler is a serving loaf with a fresh, creamy flavor. It ripens intensively, becomes very spicy and creamy with age.

PAIRINGS

"Gewürztraminer", sparkling wine, fresh grapes