



Latte crudo | Rohmilch | raw milk



pastorizzato | Pasteurisiert | pasteurized



Latte vaccino | Kuhmilch | cow milk



Latte di capra | Ziegenmilch | goat milk



latte pecora | Schafmilch | sheep milk



Latte bufala | Büffelmilch | buffalo milk



Forma intera | Ganze Form | Whole cheese



Taglio a pezzi | Stückweise | Cut pieces



1/2



1/4



1/8



Termensis



| 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 | 29 G 21 G |
| Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar | 0,8 G 0,6 G |
| Proteine/ Eiweiß/ Protein | 19 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 |
|------------------------|------------------------|---------------------------|---------------------------------------|--|---------------------------|----------------------------|--------------------------------------|
| 132 | | 200 g | ø 8 H 4cm | 30 gg | 50% | | 6 |

Fornitore: 65

Provenienza: Germania (Schleswig-Holstein)

Tipologia: pasta molle

Ingredienti: latte, sale, caglio, Gewürztraminer

Allergeni: latte

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

Lieferant: 65

Herkunft: Deutschland (Schleswig-Holstein)

Typologie: Weichkäse

Zutaten: Milch, Salz, Lab, Gewürztraminer

Allergene: Milch

Konservierung: bei +4 - +7° C lagern

Supplier:

Origin: Germany (Schleswig-Holstein)

Type: soft cheese

Ingredients: milk, salt, rennet, Gewürztraminer

Allergens: milk

Conservation: store at +4 - +7° C

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: lattico, fruttato, speziato

Texture: morbida-cremosa

Gusto: dolce, equilibrato

Aromi: panna fresca, rose, anice

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: milchig, fruchtig, würzig

Textur: weich-cremig

Geschmack: süß, ausgeglichen

Aroma: frische Sahne, Rosen, Anis

TASTING

Odour: lactic, fruity, spicy

Texture: soft-creamy

Flavour: sweet, balanced

Aromas: fresh cream, roses, anise

DESCRIZIONE

Questo formaggio morbido è affinato con il Traminer aromatico che penetra a fondo con il suo aroma nel corpo del formaggio. Viene inoltre decorato con petali di rosa che hanno note aromatiche simili al vino. Il nome "Termensis" deriva dalla zona di Termeno, famosa per l'omonimo vitigno e i vigneti di Traminer aromatico da cui proviene anche il vino utilizzato per l'affinamento.

BESCHREIBUNG

Dieser Weichkäse wird mit Gewürztraminer affiniert. Dabei dringt das Aroma des Weines tief in das Innere des Käses ein. Zusätzlich wird er mit Rosenblüten dekoriert, die an dieselben Noten des Weißweines erinnern. Der Name „Termensis“ stammt aus der Gegend um Tramin, die berühmt für den Anbau der Rebsorte Gewürztraminer ist und aus der auch der Wein für die Veredelung bezogen wird.

DESCRIPTION

This soft cheese is affinated with Gewürztraminer. In the process, the aroma of the wine penetrates deep into the interior of the cheese. In addition, it is decorated with rose petals that recall the same notes of the white wine. The name "Termensis" comes from the area around Tramin, which is famous for the cultivation of the Gewürztraminer grape variety and from which the wine for the refinement is also sourced.

ABBINAMENTI

Vini consigliati: Traminer aromatic, spumanti

Suggerimento: uva fresca

SERVIERVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: Gewürztraminer, Schaumweine

Sonstiges: Frische Trauben

PAIRINGS

Wine pairing: Gewürztraminer, sparkling wines

Other: Fresh grapes