

🥛 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



Urtikas

CULTURA INNOVA

Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	375 kcal 1552 kJ
Grassi/ Fett/Fet -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	33 g 20 g
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	<0,5 g <0,5 g
Proteine/ Eiweiß/ Protein	20 g
Sale/Salz/Salt	1,4 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
272		600 g	ø 11 H 6cm	60 gg	50%		4

Fornitore: Eggemoa Steiner

Provenienza: Selva dei Molini (Alto Adige)

Tipologia: pasta da taglio

Ingredienti: latte, sale, caglio, fermenti, foglie di ortica

Allergeni: latte

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

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: lattico, fruttato, vegetale

Texture: elastica-solubile

Gusto: sapido, leggermente acidulo

Aromi: burro fuso, noce verde, ortica

Lieferant: Eggemoa Steiner

Herkunft: Mühlwald (Südtirol)

Typologie: Schnittkäse

Zutaten: Milch, Salz, Lab, Kulturen

Allergene: Milch

Konservierung: bei +4 - +7° C lagern

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: milchig, fruchtig, pflanzlich

Textur: elastisch-schmelzend

Geschmack: schmackhaft, leicht säuerlich

Aroma: geschmolzene Butter, grüne Nüsse,

Brennnessel

Supplier: Eggemoa Steiner

Origin: Selva dei Molini (South Tyrol)

Type: semi-hard cheese

Ingredients: milk, salt, rennet, culture

Allergens: milk

Conservation: store at +4 - +7° C

TASTING

Odour: lactic, fruity, vegetal

Texture: elastic-soluble

Flavour: sapid, slightly acidulous

Aromas: melted butter, green walnut, nettle

DESCRIZIONE

Questo speciale affinamento non solo conferisce note vegetali e aromi unici ma svolge anche una funzione protettiva, infatti le foglie avvolgono i formaggi con delicatezza racchiudendoli in un packaging naturale che li preserva fino al loro consumo

Le foglie d'ortica conferiscono un aspetto molto scenografico e particolare al formaggio rendendo il prodotto gustoso al palato e piacevole alla vista.

ABBINAMENTI

Vini: Sylvaner

Infusi di erbe e ortica

BESCHREIBUNG

Diese spezielle Veredelungstechnik verleiht nicht nur pflanzliche Noten und ein einzigartiges Aroma, sondern die Blätter umhüllen schonend den Käse und bilden somit eine natürliche Verpackung. Die Brennnesselblätter verleihen dem Käse einen besonderen Geschmack und ein interessantes Aussehen.

BEGLEITVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: Sylvaner

Kräuter- und Brennnesseltee

DESCRIPTION

This special refinement not only donates unique aromas and vegetal notes but has also a protective function, indeed the leaves envelop the cheeses gently enclosing them in a natural packaging that preserve them up to their consumption.

Nettle's leaves give a very scenic and particular appearance to the cheese, the result is a product tasty on the palate and pleasing to the eye.

PAIRINGS

Wines: Sylvaner

Infusions of herbs and stinging nettle