



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



Urtikas



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: 13

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

Lieferant: 13

Herkunft: Mühlwald (Südtirol)

Typologie: Schnittkäse

Zutaten: Milch, Salz, Lab, Kulturen

Allergene: Milch

Konservierung: bei +4 - +7° C lagern

Supplier:

Origin: Selva dei Molini (South Tyrol)

Type: semi-hard cheese

Ingredients: milk, salt, rennet, culture

Allergens: milk

Conservation: store at +4 - +7° C

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: lattico, fruttato, vegetale

Texture: elastica-solubile

Gusto: sapido, leggermente acidulo

Aromi: burro fuso, noce verde, ortica

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: milchig, fruchtig, pflanzlich

Textur: elastisch-schmelzend

Geschmack: schmackhaft, leicht säuerlich

Aroma: geschmolzene Butter, grüne Nüsse, Brennnessel

TASTING

Odour: lactic, fruity, vegetal

Texture: elastic-soluble

Flavour: sapid, slightly acidulous

Aromas: melted butter, green walnut, nettle

DESCRIZIONE

Questa particolare tecnica di affinamento non solo arricchisce il formaggio di note vegetali creandone lo specifico aroma, ma avvolgendo il formaggio con le foglie, lo protegge e fa da naturale confezione. Le foglie d'ortica mettono in gioco le proprie note vegetali con quelle lattiche del formaggio creando un gusto articolato e dando al formaggio un aspetto attraente.

BESCHREIBUNG

Diese spezielle Veredelungstechnik verleiht nicht nur pflanzliche Noten und ein einzigartiges Aroma, zusätzlich umhüllen die Blätter den Käse schonend und bilden somit eine natürliche Verpackung. Durch das Zusammenspiel von vegetativen und milchigen Nuancen verleihen die Brennnesselblätter dem Käse eine besondere geschmackliche Tiefe und ein interessantes Aussehen.

DESCRIPTION

This special refinement technique not only imparts vegetal notes and a unique aroma, but in addition the leaves gently envelop the cheese and thus form a natural wrapping. Through the interplay of vegetal and milky nuances, the nettle leaves give the cheese a special depth of flavour and an interesting appearance.

ABBINAMENTI

Vino consigliato: Sylvaner

Suggerimenti: tisana alle erbe e alle ortiche

SERVIERVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: Sylvaner

Sonstiges: Kräuter- und Brennnesseltee

PAIRINGS

Wine accompaniment: Sylvaner

Other: herbal and nettle tea