



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



## Viktor



Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	383 KCAL 1.592 KJ
Grassi/ Fett/Fet -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	31 G 23 G
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	1,1 G <0,5 G
Proteine/ Eiweiß/ Protein	26 G
Sale/Salz/Salt	0,81 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
274		4 kg	ø 15 H 9cm	6 M	45 %		1

**Fornitore:** 220

**Provenienza:** Valles, Valle Isarco, Alto Adige

**Tipologia:** pasta da taglio

**Ingredienti:** latte di capra, sale, caglio

**Allergeni:** latte

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

**Lieferant:** 220

**Herkunft:** Vals, Eisacktal, Südtirol

**Typologie:** Schnittkäse

**Zutaten:** Ziegenmilch, Salz, Lab

**Allergene:** Milch

**Konservierung:** bei +4°-+7° C lagern

**Supplier:**

**Origin:** Valles, Valle Isarco, Alto Adige

**Type:** semi-hard cheese

**Ingredients:** goat milk, salt, rennet

**Allergens:** milk

**Conservation:** store at +4 - +7° C

### ESAME ORGANOLETTICO

**Olfatto:** speziato

**Texture:** grumoso-elastico

**Gusto:** tendenzialmente sapido e con una nota di piccante

**Aromi:** fresco di erbe di montagna

### GESCHAMCKSGUTACHTEN

**Geruch:** würzig

**Textur:** krümelig-elastisch

**Geschmack:** salzige Tendenz und leicht pikant

**Aroma:** frisch nach Bergkräuter

### TASTING

**Odour:** spicy

**Texture:** crumbly-elastic

**Flavour:** salty-sapid, slightly savoury

**Aromas:** fresh taste of mountain herbs

### DESCRIZIONE

Il formaggio viene prodotto a Valles (comune di Rio Pusteria). Questo caprino di latte crudo ha un diametro di circa 15 cm e uno scalzo leggermente convesso. La crosta è liscia e marroncina, la pasta è bianco avorio con occhiatura uniforme e una consistenza asciutta. Lo caratterizza un delicato aroma di capra e una leggera piccantezza.

### BESCHREIBUNG

Der Käse wird in Vals (Gemeinde Mühlbach) hergestellt. Der Ziegenkäse aus Rohmilch hat einen Durchmesser von ungefähr 15 cm und eine leicht nach außen gewölbte Form. Die Kruste ist glatt und hat eine bräunliche Farbe. Der elfenbeinfarbene Teig hat eine gleichmäßige Lochung und eine trockene Textur. Sein feines Ziegenaroma und leicht pikante Würze, ist charakteristisch für diesen Käse.

### DESCRIPTION

The cheese is produced in Vals (municipality of Mühlbach). The goat cheese made from raw milk has a diameter of about 15 cm and a slightly outwardly curved shape. The crust is smooth and has a brownish colour. The paste has a slight perforation and is ivory in colour.

### ABBINAMENTI

Accompagna bene frutta secca e miele di montagna.

Vino consigliato: Gewürztraminer

### SERVIERVORSCHLÄGE

Gut geeignet zu getrockneten Früchten und Berghonig

Weinbegleitung: Gewürztraminer

### PAIRINGS

Well suited to dried fruits and mountain honey

Wine accompaniment: Gewürztraminer