




 Latte crudo | Rohmilch | raw milk

 pastorizzato | Pasteurisiert | pasteurize

 Formaggio intero | Ganze Form | Whole cheese

 Latte vaccino | Kuhmilch | cow milk

 latte pecora | Schafmilch | sheep milk

 Taglio a pezzi | Stückweise | Cut pieces

 Latte di capra | Ziegenmilch | goat milk

 Latte di Bufala | Büffelmilch | Water buffalo milk

 ½

 ¼

 ⅛


  
Affineur



## Viktor

### TERRITORIO SELECTION

Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	383 kcal 1.592 kJ
Grassi/ Fett/Fet	31 g
-di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	23 g
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate	1,1 g
-di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	<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:** Unteregger

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

**Tipologia:** pasta da taglio

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

**Allergeni:** latte

**Conservazione:** conservare a +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

**Lieferant:** Unteregger

**Herkunft:** Vals, Eisacktal, Südtirol

**Typologie:** Schnittkäse

**Zutaten:** Ziegenmilch, Salz, Lab

**Allergene:** Milch

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

### GESCHAMCKSGUTACHTEN

**Geruch:** würzig

**Textur:** krümelig-elastisch

**Geschmack:** salzige Tendenz und leicht pikant

**Aroma:** frisch nach Bergkräuter

**Supplier:** Unteregger

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

**Type:** semi-hard cheese

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

**Allergens:** milk

**Conservation:** store at +4- +7° C

### TASTING

**Odour:** spicy

**Texture:** crumbly-elastic

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

**Aromas:** fresh taste of mountain herbs

### DESCRIZIONE

L'area di produzione è a Valles, comune di Rio di Pusteria. Il formaggio di capra con latte crudo ha un diametro di ca. 15 cm e un po più alto di scalo. La crosta è liscia con un colore marrone. La pasta è occhiata e colore avorio.

### ABBINAMENTI

Con frutta secca e miele di montagna

### BESCHREIBUNG

Der Käse wird in Vals, Gemeinde Mühlbach hergestellt. Der Ziegenkäse aus Rohmilch hat einen Durchmesser von ca. 15 cm und eine leicht nach außen gewölbte Form. Die Kruste ist glatt und hat eine bräunliche Farbe. Der Teig hat eine leichte Lochung und ist Elfenbeinfarben.

### BEGLEITVORSCHLÄGE

getrocknete Früchte und Berghonig

### DESCRIPTION

It's produced at Valles, a village in the municipality of Rio di Pusteria. This cheese, done of raw goat milk, has a diameter of about 15 cm and a bulbous shape. The rind is smooth and brown colored, the pastry is holey and ivory colored.

### PAIRINGS

dried fruits and mountain-honey