



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



1/3



## Wachal



Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	405 KCAL 1680 KJ
Grassi/ Fett/Fet -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	30 G 21 G
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	1,4 G 1,4 G
Proteine/ Eiweiß/ Protein	27 G
Sale/Salz/Salt	0,70 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
253		600 g	ø 11 H 6cm	50 gg	50 %		4

**Fornitore:** 51

**Provenienza:** Dobbiaco (Alto Adige)

**Tipologia:** pasta da taglio

**Ingredienti:** latte, sale, caglio, lisozina d'uova, ginepro

**Allergeni:** latte, lisozina d'uva

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

**Lieferant:** 51

**Herkunft:** Toblach (Südtirol)

**Typologie:** Schnittkäse

**Zutaten:** Milch, Salz, Lab, Lysozym aus Ei, Wacholderbeeren

**Allergene:** Milch, Lysozym aus Ei

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

**Supplier:**

**Origin:** Dobbiaco (South Tyrol, Italy)

**Type:** semi-hard cheese

**Ingredients:** milk, rennet, salt, lysozyme of egg, juniper berries

**Allergens:** milk, lysozyme of egg

**Conservation:** store at +4 - +7° C

### ESAME ORGANOLETTICO

**Olfatto:** lattico, vegetale

**Texture:** burrosa-elastica

**Gusto:** dolce-acidulo

**Aromi:** fermenti lattici, resina, ginepro

### GESCHAMCKSGUTACHTEN

**Geruch:** milchig, pflanzlich

**Textur:** buttrig-elastisch

**Geschmack:** süß-säuerlich

**Aroma:** Hefe, Harz, Wacholder

### TASTING

**Odour:** lactic, vegetal

**Texture:** buttery-elastic

**Flavour:** sweet-acidulous

**Aromas:** lactic ferments, resin, juniper

### DESCRIZIONE

Il formaggio viene affinato con un distillato di ginepro (Kranewitter) e poi cosparso con bacche di ginepro in polvere che ne accentuano l'aroma. La combinazione tra la consistenza burrosa e morbida del formaggio e la freschezza del ginepro è ottima e conferisce al formaggio piacevoli note balsamiche.

### BESCHREIBUNG

Der Käse wird mit „Kranewitter“, einem Wacholder-Destillat, veredelt und zusätzlich mit einem Pulver aus Wacholderbeeren bedeckt, das einen intensiven Geruch verleiht. Die Kombination zwischen der buttrig-schmelzenden Konsistenz des Käses und der Frische des Wacholders ist ausgezeichnet und verleiht dem Käse angenehme Spuren von Balsamico.

### DESCRIPTION

The cheese is refined with "Kranewitter", a juniper distillate, and additionally covered with a powder of juniper berries, which gives it an intense aroma. The combination between the buttery, melting consistency of the cheese and the freshness of the juniper is excellent and gives the cheese pleasant traces of balsamic.

### ABBINAMENTI

Come aperitivo con del Gin un vero tripudio per il palato;

Vini consigliati: Sylvaner, Schiava

### SERVIERVORSCHLÄGE

Als Aperitif mit Gin ein absoluter Gaumenschmaus;

Weinbegleitung: Sylvaner, Vernatsch

### PAIRINGS

An absolute culinary delight as an aperitif with gin;

Wine accompaniment: Sylvaner, Vernatsch