

🍶 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



## Zias

CULTURA INNOVA

Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	328 kcal 1361 kJ
Grassi/ Fett/Fet	28 g
-di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	21 g
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate	1,0 g
-di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	<0,5 g
Proteine/ Eiweiß/ Protein	19 g
Sale/Salz/Salt	1,6 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
118		250 g	ø 9 H 3cm	45	54 %		6

**Fornitore:** Unteregger

**Provenienza:** Valles (Alto Adige)

**Tipologia:** pasta molle

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

**Allergeni:** latte

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

### ESAME ORGANOLETTICO

**Olfatto:** animale, fermentativo, vegetale

**Texture:** morbida-elastica

**Gusto:** dolce-sapido, leggermente acidulo

**Aromi:** caprino, lieviti, cavolfiore

**Lieferant:** Unteregger

**Herkunft:** Vals (Südtirol)

**Typologie:** Weichkäse

**Zutaten:** Ziegenmilch, Salz, Lab, Asche

**Allergene:** Milch

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

### GESCHAMCKSGUTACHTEN

**Geruch:** tierisch, fermentativ, pflanzlich

**Textur:** weich-elastisch

**Geschmack:** süß-schmackhaft, leicht säuerlich

**Aroma:** Ziege, Hefe, Blumenkohl

**Supplier:** Unteregger

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

**Type:** soft cheese

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

**Allergens:** milk

**Conservation:** store at +4 - +7° C

### TASTING

**Odour:** animal, fermented, vegetal

**Texture:** soft-elastic

**Flavour:** sweet-sauvory, slightly acidulous

**Aromas:** goaty, yeasty, cauliflower

### DESCRIZIONE

La cenere è un antico metodo di conservazione. L'affinamento avviene con cenere di betulla. Il nome deriva dall'unione delle parole "Ziege", che in tedesco significa "capra" e "Asche" che vuol dire "cenere".

### ABBINAMENTI

Vini: rossi leggeri come il Sant Magdalener, bianchi aromatici.

Conserven: Crema di Broccolo di Santa Massenza - Azienda Primitivizia

<http://www.primitivizia.it/prodotti/broccolo-di-santa-massenza/>

Chutney di mirtilli neri e rafano - Azienda Alpe Pragas

<http://www.alpepragas.com/it/prodotti/mostarde/mirtillo-nero-rafano/21-164.html>

### BESCHREIBUNG

Holzkohle ist eine antike Konservierungstechnik. Die Veredelung erfolgt durch Holzkohle der Birke. Der Name entstand aus dem Wortspiel „Ziege“ und „Asche“.

### BEGLEITVORSCHLÄGE

Leichte Rotweine wie St. Magdalener, aromatische Weißweine.

Konserven: Creme vom Broccolo di Santa Massenza – Primitivizia

<http://www.primitivizia.it/prodotti/broccolo-di-santa-massenza/>

Schwarzbeer-Kren-Chutney – Alpe Pragas

<http://www.alpepragas.com/it/prodotti/mostarde/mirtillo-nero-rafano/21-164.html>

### DESCRIPTION

The ash is an old method of preservation. The refinement is made with birch ash. The name of cheese derived from the two words, "Ziege" which in German means "goat" and "Asche" which means "ash".

### PAIRINGS

Wines: light red such as Sant Magdalener and aromatic white.

Preserves: Cream of Santa Massenza Broccoli - Company Primitivizia

<http://www.primitivizia.it/prodotti/broccolo-di-santa-massenza/>

Black Cranberry and horseradish Chutney - Company Alpe Pragas

<http://www.alpepragas.com/it/prodotti/mostarde/mirtillo-nero-rafano/21-164.html>