



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

DEGUST
Affineur

Zias



Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	328 KCAL 1361 KJ
Grassi/ Fett/Fet -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	28 G 21 G
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	1,0 G <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: 2

Provenienza: Valles (Alto Adige)

Tipologia: pasta molle

Ingredienti: latte di capra, caglio, sale, carbone

Allergeni: latte

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

Lieferant: 2

Herkunft: Vals (Südtirol)

Typologie: Weichkäse

Zutaten: Ziegenmilch, Salz, Lab, Asche

Allergene: Milch

Konservierung: bei +4 - +7° C lagern

Supplier:

Origin: Valles (South Tyrol, Italy)

Type: soft cheese

Ingredients: goat milk, rennet, salt, vegetable carbon

Allergens: milk

Conservation: store at +4 - +7° C

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: animale, fermentativo, vegetale

Texture: morbida-elastica

Gusto: dolce-sapido, leggermente acidulo

Aromi: caprino, lieviti, cavolfiore

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: tierisch, fermentativ, pflanzlich

Textur: weich-elastisch

Geschmack: süß-schmackhaft, leicht säuerlich

Aroma: Ziege, Hefe, Blumenkohl

TASTING

Odour: animal, fermented, vegetal

Texture: soft-elastic

Flavour: sweet-sauvory, slightly acidulous

Aromas: goaty, yeasty, cauliflower

DESCRIZIONE

Il carbone di legna è un'antica tecnica di conservazione. Grazie alla sottile buccia naturale del formaggio di capra il carbone ha sia una funzione protettiva, quando favorisce lo sviluppo di muffe-lievito lattiche che caratterizzano questo formaggio. Maturando dall'esterno verso l'interno, la buccia scura crea un bel contrasto con il banco della pasta. Con il procedere della stagionatura emergono i caratteristici aromi di sottobosco.

BESCHREIBUNG

Holzkohle gilt als eine antike Konservierungstechnik. Durch die dünne, natürliche Rinde des Ziegenkäses hat die Holzkohle eine schützende Funktion, gleichzeitig gedeihen feine graue Milchsimmelhefen, die den Käse charakterisieren. Der Käse reift von außen nach innen und die dunkle Rinde bildet einen schönen Kontrast zum weißen Ziegenkäse. Mit zunehmender Reife kommen die charakteristischen Aromen von Unterholz zur Geltung.

DESCRIPTION

Charcoal is considered an ancient preservation technique. Due to the thin, natural rind of the goat cheese, the charcoal has a protective function. At the same time, fine grey milk moulds thrive on the surface, characterising the cheese. The cheese matures from the outside to the inside and the dark rind forms a beautiful contrast to the white goat cheese. As the cheese matures, the characteristic aromas of undergrowth come to the fore.

ABBINAMENTI

Vini consigliati: rossi leggeri come un Santa Maddalena, bianchi aromatici

SERVIERVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: leichte Rotweine wie etwa St. Magdalener, aromatische Weißweine

PAIRINGS

Wine pairing: light red wines such as St. Magdalener, aromatic white wines