



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



Ziegel



Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	374 KCAL 1550 KJ
Grassi/ Fett/Fet -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	31 G 22 G
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	0,3 G 0 G
Proteine/ Eiweiß/ Protein	23 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
256		600 g	ø 14 H 5cm	60 gg	45%		3

Fornitore: 173

Provenienza: Selva dei Molini, Valle Aurina, Alto Adige

Tipologia: pasta da taglio

Ingredienti: latte, sale, caglio

Allergeni: latte

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

Lieferant: 173

Herkunft: Mühlwald, Ahrntal, Südtirol

Typologie: Schnittkäse

Zutaten: Milch, Salz, Lab

Allergene: Milch

Konservierung: bei +4°-+7° C lagern

Supplier:

Origin: Selva dei Molini, Ahrntal, South Tyrol

Type: semi-hard cheese

Ingredients: milk, salt, rennet

Allergens: milk

Conservation: store at +4 - +7° C

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: lattico, vegetale

Texture: elastica

Gusto: sapido, leggermente acido

Aromi: burro fuso, sottobosco, erbe aromatiche

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: milchig, pflanzlich

Textur: elastisch

Geschmack: schmackhaft, leicht sauer

Aroma: geschmolzene Butter, Unterholz, aromatische Kräuter

TASTING

Odour: lactic, vegetal

Texture: elastic

Flavour: tasty, slightly acidulous

Aromas: melted butter, undergrowth, aromatic herbs

DESCRIZIONE

Questo formaggio viene prodotto a Selva dei Molini in un maso che si trova a 1600 metri d'altezza. Il proprietario, Karl Oberhollenzer, alleva solo mucche di razza Pinzgauer. Il nome del formaggio gli deriva dalla sua forma che assomiglia a un mattone.

BESCHREIBUNG

Dieser Käse wird in Mühlwald produziert auf einem Hof, der auf 1.600 Höhenmetern liegt. Der Hofbesitzer Karl Oberhollenzer hält nur Kühe der Rasse Pinzgauer. Seinen Namen erhält dieser Käse durch seine charakteristische rechteckige Ziegelform.

DESCRIPTION

This cheese is produced in Mühlwald on a farm at an altitude of 1,600 metres. The farm owner Karl Oberhollenzer only keeps cows of the Pinzgauer breed. This cheese gets its name from its characteristic rectangular brick shape.

ABBINAMENTI

In cucina, con del pane, adatto come accompagnamento a una zuppa di pesce;

Vini consigliati: bianchi aromatici, rossi di media struttura

SERVIERVORSCHLÄGE

In der Küche auf Brot als Beilage zur Fischsuppe geeignet;

Weinbegleitung: aromatische Weißweine, mittelschwere Rotweine

PAIRINGS

Suitable in the kitchen on bread as an accompaniment to fish soup;
Wine accompaniment: aromatic white wines, medium-bodied red wines