

🍶 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



Ziegenmünster

EXTRA SELECTION

Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	306 kcal 1280 kJ
Grassi/ Fett/Fet	24 g
-di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	16 g
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate	<1 g
-di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	<1 g
Proteine/ Eiweiß/ Protein	21 g
Sale/Salz/Salt	2,0 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
144	🐐 🔪	140 g	ø 7 H 4cm	20 gg	45%	●	12

Fornitore: Landkäserei Reifßler

Provenienza: Germania

Tipologia: pasta molle

Ingredienti: latte di capra, sale, caglio

Allergeni: latte

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

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: animale, vegetale, fermentativo

Texture: morbida-cremosa

Gusto: sapido

Aromi: caprino, broccolo bollito, lieviti

Lieferant: Landkäserei Reifßler

Herkunft: Deutschland

Typologie: Weichkäse

Zutaten: Ziegenmilch, Salz, Lab

Allergene: Milch

Konservierung: Bei +4° - +7° lagern

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: tierisch, pflanzlich, fermentativ

Textur: weich-cremig

Geschmack: schmackhaft

Aroma: Ziege, gekochter Broccoli, Hefen

Supplier: Landkäserei Reifßler

Origin: Germany

Type: soft cheese

Ingredients: goat milk, salt, rennet

Allergens: milk

Conservation: store at +4° - +7°C

TASTING

Odour: animal, vegetal, fermented

Texture: soft-creamy

Flavour: sapid

Aromas: goaty, cooked broccoli, yeasts

DESCRIZIONE

Formaggio caprino a pasta molle proveniente dalla regione dell'Algovia. La tecnica casearia è quella del Munster classico, la stagionatura avviene in cantine naturali dal particolare microclima. I trattamenti dopo la stagionatura sono tutti eseguiti artigianalmente a mano e con estrema cura.

ABBINAMENTI

Vini: bianchi speziati

BESCHREIBUNG

Ziegenweichkäse aus dem Allgäu. Die Herstellungstechnik ist gleich wie beim klassischen Münster. Die Reifung erfolgt in Naturkellern mit speziellem Mikroklima. Alle Behandlungen nach der Reifung werden von Hand und mit extremer Sorgfalt ausgeführt.

BEGLEITVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: würzige Weißweine

DESCRIPTION

Goat cheese with a soft texture wich comes from the Algovia region. The cheese-making techniques are the same as those of a classical Munster, the curing process though takes place in natural cellars characterised by a uniqe microclimate. The procedures that follow are all executed manually and with particular care.

PAIRINGS

Wines: spicy white