



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



Ziegenmünster



Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	306 KCAL 1280 KJ
Grassi/ Fett/Fet -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	24 G 16 G
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	<1 G <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: 141

Provenienza: Germania

Tipologia: pasta molle

Ingredienti: latte di capra, sale, caglio

Allergeni: latte

Conservazione: conservare a +4°- +7°C

Lieferant: 141

Herkunft: Deutschland

Typologie: Weichkäse

Zutaten: Ziegenmilch, Salz, Lab

Allergene: Milch

Konservierung: Bei +4° - +7° lagern

Supplier:

Origin: Germany

Type: soft cheese

Ingredients: goat milk, salt, rennet

Allergens: milk

Conservation: store at +4°- +7°C

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: animale, vegetale, fermentativo

Texture: morbida-cremosa

Gusto: sapido

Aromi: caprino, broccolo bollito, lieviti

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: tierisch, pflanzlich, fermentativ

Textur: weich-cremig

Geschmack: schmackhaft

Aroma: Ziege, gekochter Broccoli, Hefen

TASTING

Odour: animal, vegetal, fermented

Texture: soft-creamy

Flavour: sapid

Aromas: goaty, cooked broccoli, yeasts

DESCRIZIONE

Questo formaggio morbido di capra di piccola pezzatura proveniente dall'Algovia (D) segue il disciplinare di produzione del formaggio di Münster. La maturazione avviene in cantine naturali con un microclima molto particolare. La cura manuale e attenta dei formaggi nel corso della maturazione accompagna la formazione del tipico aroma degli acidi del latte caprino. Questo saporito formaggio è più intenso al naso che al palato ed oltre al naturale odore di capra e vegetale evidenzia anche un retrogusto minerale.

BESCHREIBUNG

Dieser kleinformatige Ziegen-Weichkäse aus dem Allgäu wird nach derselben Herstellungstechnik wie der Münsterkäse produziert. Die Reifung erfolgt im Naturkeller mit speziellem Mikroklima. Die Käsepflege während der Reifung wird händisch und mit extremer Sorgfalt ausgeführt, dabei entsteht das typische Aroma von Fettsäuren der Ziegenmilch. Der würzige Käse ist im Geruch intensiver als im Geschmack und weist neben dem typischen Ziegen- und pflanzlich natürlichen Duft auch einen mineralischen Nachgeschmack auf.

DESCRIPTION

This small-sized soft goat cheese from the Allgäu is produced using the same production technique as the Münster cheese. Maturation takes place in a natural cellar with a special microclimate. Cheese care during ripening is carried out by hand and with extreme care, resulting in the typical aroma of fatty acids from goat's milk. The spicy cheese is more intense in smell than in taste and has a mineral aftertaste in addition to the typical goat and vegetable natural aroma.

ABBINAMENTI

Si sposa molto bene con verdure cotte (broccoli, cavolfiore ed altre ancora)

Vini consigliati: bianchi strutturati/aromatici

SERVIERVORSCHLÄGE

Passat sehr gut zu gekochtem Kohlgemüse (Brokkoli, Blumenkohl u.ä.);

Weinbegleitung: würzige Weißweine

PAIRINGS

Goes very well with cooked cabbage vegetables (broccoli, cauliflower, etc.);

Wine pairing: spicy white wines