



 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

Südtiroler Spezialitäten  
einfach online bestellen  
**H&H**  
Vendita online delle  
specialità altoatesine  
shop

[www.h-h-shop.com](http://www.h-h-shop.com)

  
DEGUST<sup>®</sup>  
Affineur



## Mentha

| LATTE<br>MILCH<br>MILK                                                            | STAGIONATURA<br>REIFEGRAD<br>SEASONING | M.G.S.S<br>F.i.T<br>F.D.M |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|---------------------------|
|  | 40                                     | 50 %                      |

### DEGUST CULTURA INNOVA

|                                          |                     |
|------------------------------------------|---------------------|
| Valore energetico/ Brennwert/ Energy     | 378 Kcal<br>1583 kJ |
| Proteine/ Eiweiß/ Protein                | 27 g                |
| Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate | 0,9 g               |
| Grassi/ Fett/Fet                         | 30 g                |
| Sale/Salz/Salt                           | 1 g                 |

**Provenienza:** Dobbiaco (Alto Adige)

**Tipologia:** pasta da taglio

**Affinato:** menta essiccata

**Ingredienti:** latte, caglio, sale, lisozina d'uova, menta

**Allergeni:** latte, lisozina d'uova

**Conservazione:** Conservare al fresco

### ESAME ORGANOLETTICO

**Olfatto:** vegetale, fermentativo

**Texture:** morbida-elastica

**Gusto:** dolce-salato, sensazione di freschezza

**Aromi:** menta piperita, lieviti

**Herkunft:** Toblach (Südtirol)

**Typologie:** Schnittkäse

**Affiniert:** getrocknete Minze

**Zutaten:** Milch, Lab, Salz, Lysozym aus Ei, Minze

**Allergene:** Milch, Lysozym aus Ei

**Konservierung:** Kühl lagern

### GESCHAMCKSGUTACHTEN

**Geruch:** pflanzlich, fermentativ

**Textur:** weich-elastisch

**Geschmack:** süß-salzig, frische Noten

**Aroma:** Pfefferminze, Hefe

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

**Type:** semi-hard cheese

**Refined:** dried mint

**Ingredients:** milk, rennet, salt, lysozyme of egg, mint

**Allergens:** milk, lysozyme of egg

**Conservation:** keep cool

### TASTING

**Odour:** vegetal, fermented

**Texture:** soft-elastic

**Flavour:** sweet-salty, sensation of freshness

**Aromas:** peppermint, yeasts

### DESCRIZIONE

Questo affinamento dona al formaggio note vegetali, intensi aromi di menta e sensazioni di freschezza che ne rendono perfetto il consumo nel periodo estivo.

### ABBINAMENTI

Vini: Sauvignon, Riesling

Te alla menta

Composta di fragole

### BESCHREIBUNG

Diese Veredelung bereichert den Käse mit pflanzlichen Noten, intensiven Minz-Aromen und ein frisches Empfinden. Ausgezeichnet in der Sommerzeit zu genießen.

### BEGLEITVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: Sauvignon, Riesling

Minztee

Erdbeer-Konfitüre

### DESCRIPTION

This refinement gives to the cheese vegetal notes, intense aromas of mint and a freshness sensation that make it perfect to eating during the summer.

### PAIRINGS

Wines: Sauvignon, Riesling