



 Latte crudo | Rohmilch | raw milk

 pastorizzato | Pasteurisiert | pasteurize

 Formaggio intero | Ganze Form | Whole cheese

 Latte vaccino | Kuhmilch | cow milk

 latte pecora | Schafmilch | sheep milk

 Taglio a pezzi | Stückweise | Cut pieces

 Latte di capra | Ziegenmilch | goat milk

 Latte di Bufala | Büffelmilch | Water buffalo milk

 1/2

 1/4

 1/8

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



www.h-h-shop.com


Affineur



Steiner

TERRITORIO SELECTION

LATTE MILCH MILK	STAGIONATURA REIFEGRAD SEASONING	M.G.S.S F.i.T F.D.M
 	45 gg	50%

Valore energetico/ Brennwert/ Energy	311 Kcal 1289 kJ
Proteine/ Eiweiß/ Protein	17,37
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate	1
Grassi/ Fett/Fet	26,29
Sale/Salz/Salt	1,14

Fornitore: Eggemoa-hof

Provenienza: Selva dei Molini, Valle Aurina, Alto Adige

Tipologia: pasta molle

Ingredienti: latte, sale, caglio, fermenti lattici

Allergeni: latte

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

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: lattico, vegetale, speziato

Texture: morbida-solubile

Gusto: sapido, delicato

Aromi: panna, fieno, pimento

Lieferant: Mühlwald, Ahrntal, Südtirol

Herkunft: Eggemoa-hof

Typologie: Weichkäse

Zutaten: Milch, Salz, Lab, Kulturen

Allergene: Milch

Konservierung: bei +4°-+7° C lagern

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: milchig, pflanzlich, würzig

Textur: weich-schmelzend

Geschmack: schmackhaft, mild

Aroma: Sahne, Heu, Piment

Supplier: Eggemoa-hof

Origin: Selva dei Molini, Ahrntal, South Tyrol

Type: soft cheese

Ingredients: milk, salt, rennet, culture

Allergens: milk

Conservation: store at +4 - +7° C

TASTING

Odour: lactic, vegetal, spicy

Texture: soft-soluble

Flavour: tasty, delicate

Aromas: cream, hay, pimento

DESCRIZIONE

Formaggio a crosta lavata stagionato in cantina naturale (90% di umidità) su assi di legno di larice. Il lavaggio manuale prevede lo spazzolamento delle formine con acqua e sale. Le piccole dimensioni e il sapore artigianale ma delicato lo rendono un prodotto facile da tagliare, duttile, saporito e comodo da servire nei buffet dalla colazione alla cena.

ABBINAMENTI

Vini: Sauvignon

Verdure

Miele

BESCHREIBUNG

Rotgeschmierter Weichkäse im Naturkeller bei 90 % Luftfeuchtigkeit auf Lärchenholz gereift. Die Käsepflege mit Salzwasser erfolgt noch händisch. Durch die kleine Größe ist dieser Käse ideal zu portionieren und bei Frühstücksbuffets zu servieren.

BEGLEITVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: Sauvignon

Gemüse

Honig

DESCRIPTION

Washed-rind cheese aged in a natural cellar (90% umidity) on larch wood planks. The manual washing process consists of brushing the wheel with water and salt. The small size and a flavour which is genuine and artisan and delicate at the same time, make this cheese a unique product. It is easy to cut through, ductile, tasty and easy to serve and consume throughout the whole day.

PAIRINGS

Wines: Sauvignon

Vegetables

Honey