



 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

 ⅛

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

www.h-h-shop.com


DEGUST®
Affineur



Herbario

LATTE MILCH MILK	STAGIONATURA REIFEGRAD SEASONING	M.G.S.S F.i.T F.D.M
	40	50 %

DEGUST CULTURA INNOVA

Valore energetico/ Brennwert/ Energy	339 Kcal 1406 kJ
Proteine/ Eiweiß/ Protein	20,43 g
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate	0 g
Grassi/ Fett/Fet	28,18 g
Sale/Salz/Salt	0,81 g

Provenienza: Selva dei Molini (Alto Adige)

Tipologia: pasta molle

Affinato: erbe aromatiche (levisto, sedano, maggiorana)

Ingredienti: latte, erbe (2%), caglio, sale

Allergeni: latte, sedano

Conservazione: conservare a +4° - +6°

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: lattico, vegetale

Texture: burrosa-cremosa

Gusto: persistente, dolce-salato

Aromi: panna, erbe aromatiche

Herkunft: Mühlwald (Südtirol)

Typologie: Weichkäse

Affiniert: aromatische Kräuter (Liebstöckel, Sellerie, Majoran)

Zutaten: Milch, Kräuter (2%), Lab, Salz

Allergene: Milch, Sellerie

Konservierung: bei +4 - +6° C lagern

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: milchig, pflanzlich

Textur: buttrig-cremig

Geschmack: anhaltend, süß-salzig

Aroma: Sahne, aromatische Kräuter

Origin: Selva dei Molini (South Tyrol)

Type: soft cheese

Refined: aromatic herbs (lovage, celery, majoran)

Ingredients: milk, herbs (2%), rennet, salt

Allergens: milk, celery

Conservation : store at +4 - +6° C

TASTING

Odour: lactic, vegetal

Texture: buttery-creamy

Flavour: persistent, sweet-salty

Aromas: cream, aromatic herbs

DESCRIZIONE

Le erbe aromatiche arricchiscono i formaggi di piacevoli e intense note vegetali. In questo affinamento abbiamo cercato di trasportare tutti gli aromi e i profumi dei nostri prati e dei nostri pascoli di montagna.

ABBINAMENTI

Ottimo come aperitivo e antipasto

Vini: Traminer aromatico, Cabernet franc

BESCHREIBUNG

Getrocknete Blumen und duftende Kräuter begleiten die Käse mit angenehmen und ausgeprägten blumig und pflanzlich Geruchsnoten. Bei diesen Veredelungen haben wir versucht, alle Düfte und Aromen unserer Wiesen und Bergweiden einzufangen und wiederzugeben.

BEGLEITVORSCHLÄGE

Ausgezeichnet als Aperitiv und Antipasto

Wein: Traminer, Cabernet franc

DESCRIPTION

Dried flowers and aromatic herbs enrich the cheeses with pleasant and intense floral and vegetal notes. In these refinements we have tried to convey all the aromas and scents of our meadows and mountain pastures

PAIRINGS

Excellent as an aperitif and appetizer

Wines: Gewürztraminer, Cabernet franc