



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

  
DEGUST  
Affineur



## Satyricum

LATTE MILCH MILK	STAGIONATURA REIFEGRAD SEASONING	M.G.S.S F.i.T F.D.M
	60	45 %

### DEGUST CULTURA INNOVA

Valore energetico/ Brennwert/ Energy	Kcal kJ
Proteine/ Eiweiß/ Protein	
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate	
Grassi/ Fett/Fet	
Sale/Salz/Salt	

**Provenienza:** Braies (Alto Adige)

**Tipologia:** pasta da taglio

**Affinato:** santoreggia essiccata

**Ingredienti:** latte, latte di capra, sale, caglio, santoreggia

**Allergeni:** latte

**Conservazione:** Conservare al fresco

### ESAME ORGANOLETTICO

**Olfatto:** vegetale, fruttato, speziato

**Texture:** morbida-burrosa

**Gusto:** sapido, leggermente acidulo

**Aromi:** cantina, erbe aromatiche, agrumi, pepe

### DESCRIZIONE

La santoreggia è un'erba aromatica con proprietà conservanti e dagli aromi eterici che trova molteplici impieghi nella cucina Sudtirolese, non potevamo ignorarla, l'affinamento dona al formaggio intensi aromi vegetali e profumi che ricordano prati verdi e paesaggi di montagna

### ABBINAMENTI

Vini bianchi aromatici come il Traminer

Mostarda di prugne

Mandarini freschi e marmellata di mandarini

Kumquat

**Herkunft:** Prags (Südtirol)

**Typologie:** Schnittkäse

**Affiniert:** getrocknetes Bohnenkraut

**Zutaten:** Milch, Ziegenmilch, Salz, Lab, Bohnenkraut

**Allergene:** Milch

**Konservierung:** Kühl lagern

### GESCHAMCKSGUTACHTEN

**Geruch:** pflanzlich, fruchtig, würzig

**Textur:** weich-buttrig

**Geschmack:** schmackhaft, leicht säuerlich

**Aroma:** Keller, aromatische Kräuter, Zitrusfrüchte, Pfeffer

### BESCHREIBUNG

Das Bohnenkraut ist eine Gewürzpflanze mit konservierenden Eigenschaften, welches in der tiroler Küche häufig verwendet wird. Die Veredelung bereichert den Käse mit pflanzlichen Aromen und Düften, welche an grüne Wiesen und Berggegenden erinnern.

### BEGLEITVORSCHLÄGE

Aromatische Weißweine wie Traminer

Pflaumenmostarda

Frische Mandarinen und Fruchtaufstrich der

Kumquat-Orange

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

**Type:** semi-hard cheese

**Refined:** dried savory

**Ingredients:** milk, goat milk, salt, rennet, savory

**Allergens:** milk

**Conservation:** keep cool

### TASTING

**Odour:** vegetal, fruity, spicy

**Texture:** soft-buttery

**Flavour:** sapid, slightly acidulous

**Aromas:** cellar, aromatic herbs, citrus fruits, pepper

### DESCRIPTION

Savory is an aromatic herb and rich of essential aromas, is an excellent preservative and is very popular in a South Tyrolean cuisine. The refinement gives to the cheese intense vegetal aromas that reminiscent our green meadows and mountain landscapes.

### PAIRINGS

Aromatic white wines such as Traminer

Plum mustard

Fresh mandarin and kumquat mandarin marmalade