


 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

 1/2

 1/4

 1/8

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

www.h-h-shop.com


Affineur



Pfiffikas

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

DEGUST CULTURA INNOVA

Valore energetico/ Brennwert/ Energy	356 Kcal 1470 kJ
Proteine/ Eiweiß/ Protein	17 g
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate	0 g
Grassi/ Fett/Fet	27 g
Sale/Salz/Salt	1,8 g

Provenienza: Austria (Tirolo)

Tipologia: pasta molle

Affinato: miscela di spezie (finocchietto selvatico, anice, coriandolo, pepe Sichuan)

Ingredienti: latte, sale, caglio, fermenti, miscela di spezie

Allergeni: latte

Conservazione: conservare a +4° - +6°

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: lattico, fruttato, speziato

Texture: morbida-cremosa

Gusto: dolce-salato, sensazione di freschezza

Aromi: crema di panna, agrumi, pepe, finocchietto selvatico

DESCRIZIONE

La naturale grassezza di questo formaggio viene smorzata dall'affinamento con la miscela di spezie, il risultato è un sapore pieno ed equilibrato, ottimo da servire come aperitivo o antipasto.

Ideale per tutti gli amanti delle spezie!

ABBINAMENTI

Vini: vini rossi leggeri e speziati, bianchi profumati con un buon grado di acidità, bollicine

Sedano rapa cotto

Herkunft: Österreich (Tirol)

Typologie: Weichkäse

Affiniert: Gewürzmischung (Wildfenchel,

Anis, Koriander, Szechuan-Pfeffer)

Zutaten: Milch, Salz, Lab, Kulturen, Gewürzmischung

Allergene: Milch

Konservierung: bei +4 - +6° C lagern

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: milchig, fruchtig, nach Gewürze

Textur: weich-cremig

Geschmack: süß-salzig, frische Noten

Aroma: Sahnecreme, Zitrusfrüchte, Pfeffer, Wildfenchel

BESCHREIBUNG

Der natürliche Fettgehalt des Käse wird durch die Veredelung mit einer Gewürzmischung vermindert. Daraus resultiert ein voller und ausgeglichener Geschmack. Ideal als Aperitivo oder Antipasto serviert, für alle Liebhaber von Gewürzen.

BEGLEITVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: Leichte und würzige Rotweine, säurebetonte Weißweine, Schaumweine
Gekochter Sellerie

Origin: Austria (Tyrol)

Type: soft cheese

Refined: mixture of spices (wild fennel, anise, coriander, Sichuan pepper)

Ingredients: milk, salt, rennet, culture, spicy

Allergens: milk

Conservation : store at +4 - +6° C

TASTING

Odour: lactic, fruity, spicy

Texture: soft-creamy

Flavour: sweet-salty, fresh sensations

Aromas: whipped cream, citrus fruits, pepper, wild fennel

DESCRIPTION

The natural fatness of the cheese is softened by the aging with the mixture of pepper, the result is a full and balanced flavour, excellent served as an appetizer or entree with smoked products.

Ideal for all lovers of spices!

PAIRINGS

Wines: light and spicy red wines, aromatic white wines with a good level of acidity, sparkling wine.
Baked celeriac