



 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



Lebzelter

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

DEGUST CULTURA INNOVA

Valore energetico/ Brennwert/ Energy	378 Kcal 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: miele d'acacia e mix di spezie (pepe rosa, semi di senape, chiodi di garofano, finocchietto, anice)

Ingredienti: latte, caglio, sale, lisozina d'uova, miele, spezie, semi di senape

Allergeni: latte, lisozina d'uova

Conservazione: Conservare al fresco

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: vegetale, speziato

Texture: elastica

Gusto: dolce-acidulo

Aromi: nettare, pepe rosa, coriandolo

DESCRIZIONE

Il nome di questo formaggio deriva da un dolce tipico dell'Alto Adige a base di frutta secca e spezie

Formaggio dai profumi intensi e speziati ideale come aperitivo e antipasto

ABBINAMENTI

Vini: bianchi e rossi leggeri e speziati, si abbina bene al Soave

Mostarda d'anguria bianca – Azienda Le Tamerici

<http://www.letamericisrl.com/shop/product.php?id=12&lang=it>

Herkunft: Toblach (Südtirol)

Typologie: Schnittkäse

Affiniert: Akazienhonig und Gewürze Mix (rosa Pfeffer, Senfkörner, Gewürznelke, Fenchel, Anis)

Zutaten: Milch, Lab, Salz, Lysozym aus Ei, Honig, Gewürze, Senfkörner

Allergene: Milch, Lysozym aus Ei

Konservierung: Kühl lagern

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: pflanzlich, nach Gewürze

Textur: elastisch

Geschmack: süß-herb

Aroma: Nektar, rosa Pfeffer, Koriander

BESCHREIBUNG

Der Name dieses Käse stammt von einer traditionellen Südtiroler Spezialität – dem Lebzelten mit getrockneten Früchten und Gewürzen. Käse mit intensivem und würzigem Geruch, ideal als Aperitiv oder Antipasto

BEGLEITVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: leichte Weiß- und Rotweine
Mostarda d'anguria bianca – Le Tamerici
<http://www.letamericisrl.com/shop/product.php?id=12&lang=it>

Origin: Dobbiaco (South Tyrol, Italy)

Type: semi-hard cheese

Refined: acacia honey and a mix of spices (pink pepper, mustard seeds, cloves, fennel, anise)

Ingredients: milk, rennet, salt, lysozyme of egg, spicy

Allergens: milk, lysozyme of egg

Conservation : keep cool

TASTING

Odour: vegetal, spicy

Texture: elastic

Flavour: sweet-acidulous

Aromas: nectar, pink pepper, coriander

DESCRIPTION

The name of this cheese comes from a typical dessert of South Tyrol made of dried fruits and spices

Cheese with intense and spicy aromas ideal as an aperitif and appetizer

PAIRINGS

Wines: white and red light and spicy, it goes well with Soave

Watermelon white mustard – Company Le Tamerici

<http://www.letamericisrl.com/shop/product.php?id=12&lang=it>