


 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



## Orsino

| LATTE<br>MILCH<br>MILK  | STAGIONATURA<br>REIFEGRAD<br>SEASONING | M.G.S.S<br>F.i.T<br>F.D.M |
|---|--|---------------------------|
|   | 40                                     | 50 %                      |

### DEGUST CULTURA INNOVA

|  |                     |
|--|---------------------|
| Valore energetico/ Brennwert/ Energy     | 309 Kcal<br>1291 kJ |
| Proteine/ Eiweiß/ Protein                | 20,3 g              |
| Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate | 0,2 g               |
| Grassi/ Fett/Fet                         | 25,2 g              |
| Sale/Salz/Salt                           | 1 g                 |

**Provenienza:** Germania (Schleswig-Holstein)

**Tipologia:** pasta molle

**Affinato:** foglie d'aglio orsino

**Ingredienti:** latte, sale, caglio, aglio orsino

**Allergeni:** latte

**Conservazione:** conservare a +4° - +6°

### ESAME ORGANOLETTICO

**Olfatto:** vegetale

**Texture:** morbida-elastica

**Gusto:** equilibrato, dolce, salato

**Aromi:** aglio selvatico, sottobosco

**Herkunft:** Deutschland (Schleswig-Holstein)

**Typologie:** Weichkäse

**Affiniert:** Bärlauch Blätter

**Zutaten:** Milch, Salz, Lab, Bärlauch

**Allergene:** Milch

**Konservierung:** bei +4 - +6° C lagern

### GESCHAMCKSGUTACHTEN

**Geruch:** pflanzlich

**Textur:** weich-elastisch

**Geschmack:** ausgeglichen, süß-salzig

**Aroma:** wilder Knoblauch, Unterholz

**Origin:** Germany (Schleswig-Holstein)

**Type:** soft cheese

**Refined:** wild garlic leaves

**Ingredients:** milk, salt, rennet, wild garlic leaves

**Allergens:** milk

**Conservation :** store at +4 - +6° C

### TASTING

**Odour:** balanced, sweet-salty

**Texture:** soft-elastic

**Flavour:** balanced, sweet-salty

**Aromas:** wild garlic, undergrowth

### DESCRIZIONE

L'erba orsina arricchisce il formaggio di piacevoli e intense note vegetali. La grassezza del formaggio si sposa benissimo con le note decise dell'erba orsina che ricorda l'aglio e i profumi del sottobosco.

### ABBINAMENTI

Ottimo servito come antipasto con insalate fresche

Vini: bianchi aromatici, Kerner, Sylvaner

Crema di erbe spontanee Agreste – Azienda Primitivizia

<http://www.primitivizia.it/prodotti/agreste/>

### BESCHREIBUNG

Bärlauch bereichert den Käse mit angenehm pflanzlichen Noten. Der Fettgehalt vom Käse passt sehr gut mit den kräftigen Noten vom Bärlauch, welcher entfernt an Knoblauch und Unterholz erinnert.

### BEGLEITVORSCHLÄGE

Ausgezeichnet als Antipasto mit frischem Salat.

Wein: aromatischer Weißwein, Kerner, Sylvaner

Crema aus einer Wildkräutermischung „Agreste“ – Primitivizia

<http://www.primitivizia.it/prodotti/agreste/>

### DESCRIPTION

The wild garlic leaves enriches the cheese with nice and intense vegetal notes. The cheese's fatness goes well with the vegetable notes of wild garlic and the scents of undergrowth.

### PAIRINGS

Great served as an appetizer with fresh salads

Wines: Kerner, Sylvaner

Cream of wild herbs Rustic - Company Primitivizia

<http://www.primitivizia.it/prodotti/agreste/>