


 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



Florie

LATTE MILCH MILK	STAGIONATURA REIFEGRAD SEASONING	M.G.S.S F.i.T F.D.M
	40	45 %

DEGUST CULTURA INNOVA

Valore energetico/ Brennwert/ Energy	299 Kcal 1253 kJ
Proteine/ Eiweiß/ Protein	21,2 g
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate	0,3 g
Grassi/ Fett/Fet	23,7 g
Sale/Salz/Salt	1 g

Provenienza: Germania (Schleswig-Holstein)

Tipologia: pasta molle

Affinato: miele d'acacia, fiori di montagna

Ingredienti: latte di capra, fiori, erbe, miele, caglio, sale

Allergeni: latte

Conservazione: conservare a +4° - +6°

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: vegetale, animale

Texture: morida-elastica

Gusto: delicato, dolce, leggermente acidulo

Aromi: floreali, erbe di campo, latte caprino

Herkunft: Deutschland (Schleswig-Holstein)

Typologie: Weichkäse

Affiniert: Akazienhonig, Gebirgsblüten

Zutaten: Ziegenmilch, Blüten, Kräuter, Honig, Salz, Lab

Allergene: Milch

Konservierung: bei +4 - +6° C lagern

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: pflanzlich, tierisch

Textur: weich-elastisch

Geschmack: mild, süß, leicht säuerlich

Aroma: blumig, Wildkräuter, Ziegenmilch

Origin: Germany (Schleswig-Holstein)

Type: soft cheese

Refined: acacia honey, mountain flowers

Ingredients: goat milk, salt, rennet, honey, herbs, flowers

Allergens: milk

Conservation: store at +4 - +6° C

TASTING

Odour: vegetal, animal

Texture: soft-elastic

Flavour: delicate, sweet, slightly acidulous

Aromas: floreal, field herbs, goat milk

DESCRIZIONE

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

ABBINAMENTI

Vini bianchi dai profumi floreali: Sauvignon, Kerner
Miele di montagna

BESCHREIBUNG

Trocknete 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

Fruchtiger Weißwein: Sauvignon, Kerner
Berghonig

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

White wines: Sauvignon, Kerner
Mountain honey