



 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



Bacco Bianco

DEGUST CULTURA INNOVA

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

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

Provenienza: Valles (Alto Adige)

Tipologia: pasta da taglio

Affinato: foglie di vite

Ingredienti: latte di capra, caglio, sale

Allergeni: latte

Conservazione: Conservare al fresco

Herkunft: Vals (Südtirol)

Typologie: Schnittkäse

Affiniert: Weinblätter

Zutaten: Ziegenmilch, Salz, Lab

Allergene: Milch

Konservierung: Kühl lagern

Origin: Valles (South Tyrol, Italy)

Type: semi-hard cheese

Refined: grape leaves

Ingredients: goat milk, rennet, salt

Allergens: milk

Conservation : keep cool

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: animale, vegetale

Texture: elastica

Gusto: delicato, dolce e leggermente acidulo

Aromi: caprino, erba falciata e vino

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: tierisch, pflanzlich

Textur: elastisch

Geschmack: mild, süß und leicht säuerlich

Aroma: Ziege, gemähtes Gras und Wein

TASTING

Odour: animal, vegetal

Texture: elastic

Flavour: delicate, sweet and slightly acidulous

Aromas: goaty, freshly-mown grass and wine

DESCRIZIONE

Questo speciale affinamento non solo conferisce note vegetali e aromi unici, le foglie, infatti, avvolgono i formaggi con delicatezza racchiudendoli in un packaging naturale che li protegge fino al loro consumo.

ABBINAMENTI

Vini bianchi: Sauvignon, Kerner
Chicchi d'uva caramellata

BESCHREIBUNG

Diese spezielle Veredelungstechnik verleiht nicht nur pflanzliche Noten und ein einzigartiges Aroma, die Blätter umhüllen schonend den Käse und bilden somit eine natürliche Verpackung.

BEGLEITVORSCHLÄGE

Weißwein: Sauvignon, Kerner
Karamalisierte Trauben

DESCRIPTION

This special refinement not only donates unique aromas and vegetal notes, indeed, the leaves envelop the cheeses gently enclosing them in a natural packaging that protects them up to their consumption.

PAIRINGS

White wines: Sauvignon, Kerner
Grapes caramelized