



 Latte crudo | Rohmilch | raw milk

 Latte vaccino | Kuhmilch | cow milk


 Latte di capra | Ziegenmilch | goat milk

 pastorizzato | Pasteurisiert | pasteurized

 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](http://www.h-h-shop.com)

  
DEGUST  
Affineur



## Miwa

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

### DEGUST CULTURA INNOVA

Valore energetico/ Brennwert/ Energy	420 Kcal 1757 kJ
Proteine/ Eiweiß/ Protein	24,7 g
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate	0,4 g
Grassi/ Fett/Fet	35,5 g
Sale/Salz/Salt	1 g

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

**Tipologia:** pasta dura

**Affinato:** alghe wakame

**Ingredienti:** Latte, sale, caglio, alghe

**Allergeni:** latte

**Conservazione:** Conservare al fresco

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

**Typologie:** Hartkäse

**Affiniert:** Wakame Algen

**Zutaten:** Milch, Salz, Lab, Algen

**Allergene:** Milch

**Konservierung:** Kühl lagern

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

**Type:** hard cheese

**Refined:** algae wakame

**Ingredients:** milk, salt, rennet, algae

**Allergens:** milk

**Conservation :** keep cool

### ESAME ORGANOLETTICO

**Olfatto:** fruttato, vegetale, tostato

**Texture:** compatta-friabile

**Gusto:** dolce-salato, umami

**Aromi:** salmastri, noci, pistacchi, agrumi, caramello

### GESCHAMCKSGUTACHTEN

**Geruch:** fruchtig, pflanzlich, geröstet

**Textur:** kompakt-mürb

**Geschmack:** süß-salzig, umami

**Aroma:** Salziges, Nüsse, Pistazien, Zitrusfrüchte, Karamell

### TASTING

**Odour:** fruity, vegetal, toasted

**Texture:** compact-friable

**Flavour:** sweet-salty, umami

**Aromas:** salty, walnuts, pistachios, citrus fruits, caramel

### DESCRIZIONE

Le alghe richiamano la naturale salinità del formaggio e la zona di produzione vicina al Mare del Nord.

"Miwa" è il nome dell' ultimo cuoco giapponese che lavorò per Hansi al ristorante "Pichler", a lui e alla loro amicizia è dedicato questo formaggio. Sulla crosta si trova un timbro con ideogrammi giapponesi in cui è scritto il nome del formaggio.

Ideale se servito dopo un piatto a base di pesce

### ABBINAMENTI

Vini: Riesling d'annata, in particolare vini Riesling tedeschi

Tè verde

Distillati invecchiati

Gelatina di birra

Capperi

### BESCHREIBUNG

Die Algen unterstreichen das salzige Geschmacksprofil des Käse und dessen Herkunft von der Nordsee. „Miwa“ ist außerdem eine Anlehnung an den letzten japanischen Koch, welcher bei Hansi im Restaurant „Pichler“ gearbeitet hat. Der Käse ist ihm und der entstandenen Freundschaft gewidmet. Auf der Rinde wird in chinesisches Schriftzeichen der Name festgehalten. Ideal nach einem Fischgang zu servieren

### BEGLEITVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: Jahrgangs-Riesling, allem voran deutsche Rieslinge

Grüntee

Ausgebaute Destillate

Biergelee

Kapern

### DESCRIPTION

The algae recall the natural saltiness of the cheese and the production area close to the North Sea.

"Miwa" is the name of the last Japanese chef who worked at "Pichler", the Hansi's restaurant, to him and their friendship is devoted this cheese. On the crust is a stamp with Japanese characters where is written the name of cheese.

Excellent served after a dish made of fish.

### PAIRINGS

Wines: Vintage Riesling, especially German Riesling wines

Green tea

Spirits aged

Jelly beer

Capers