




 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


Affineur



Nocillo Salé

DEGUST CULTURA INNOVA

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

Valore energetico/ Brennwert/ Energy	356 Kcal 1470 kJ
Proteine/ Eiweiß/ Protein	17 g
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate	0 g
Grassi/ Fett/Fet	27 g
Sale/Salz/Salt	1,8 g

Provenienza: Austria (Tirolo)

Tipologia: pasta molle

Affinato: liquore nocino, foglia di noce

Ingredienti: latte, sale, caglio, liquore di noci

Allergeni: latte

Conservazione: conservare a +4° - +6°

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: fruttato, tostato, fermentativo

Texture: morbida-cremosa

Gusto: dolce-salato, amarognolo

Aromi: noce, frutti secchi tostati, lieviti

Herkunft: Österreich (Tirol)

Typologie: Weichkäse

Affiniert: Nusslikör, Nussblatt

Zutaten: Milch, Salz, Lab, Nusslikör

Allergene: Milch

Konservierung: bei +4 - +6° C lagern

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: fruchtig, geröstet, fermentativ

Textur: weich-cremig

Geschmack: süß-salzig, herb

Aroma: Nuss, geröstete Trockenfrüchte, Hefen

Origin: Austria (Tyrol)

Type: soft cheese

Refined: walnut liqueur, walnut leaf

Ingredients: milk, salt, rennet, walnut liqueur

Allergens: milk

Conservation : store at +4 - +6° C

TASTING

Odour: fruity, toasted, fermented

Texture: soft-creamy

Flavour: sweet-salty, slightly bitter

Aromas: walnut, toasted dried fruits, yeasts

DESCRIZIONE

Il formaggio viene spennellato con un liquore di noci il quale, oltre a conservarlo, impedisce la formazione di muffe indesiderate, dona aromi caratteristici e un piacevole colore nocciola alla crosta.

Una foglia di noce ne caratterizza il packaging

ABBINAMENTI

Vini: Pinot grigio, bollicine

Liquore nocino

A fine pasto ottimo accompagnato da fettine di pere Williams

Noci

BESCHREIBUNG

Der Käse wird mit einem Nusslikör behandelt, welches den Käse ideal konserviert und die Entstehung von Fremdschimmel unterbindet. Zusätzlich verleiht diese Veredelung charakteristische Noten nach Nüssen und eine nussbraune Rinde.

Ein Nussblatt charakterisiert die Verpackung!

BEGLEITVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: Schaumweine, Pinot grigio
Nusslikör

Als Abschluss einer Mahlzeit ausgezeichnet in Scheiben einer Williams-Birne
Nüsse

DESCRIPTION

The cheese is refined with a walnut liqueur. The walnut liqueur preserve the cheese, prevents the formation of unwanted moulds, gives characteristic aromas and a nice brown colour to the crust.

A leaf of walnut characterizes the packaging.

PAIRINGS

Vini: Pinot grigio, bollicine

Liquore nocino

A fine pasto ottimo accompagnato da fettine di pere Williams

Noci