



 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



Esculentus

LATTE MILCH MILK	STAGIONATURA REIFEGRAD SEASONING	M.G.S.S F.i.T F.D.M
	30 gg	48 %

DEGUST CULTURA INNOVA

Valore energetico/ Brennwert/ Energy	442 Kcal 1834 kJ
Proteine/ Eiweiß/ Protein	23 g
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate	2,2 g
Grassi/ Fett/Fet	38 g
Sale/Salz/Salt	2,2 g

Provenienza: Lombardia

Tipologia: pasta molle

Affinato: crema di zigolo dolce (Cyperus Esculentus, tubero conosciuto anche con il nome di "mandorle di terra")

Ingredienti: latte, Creme fraiche, zigolo dolce (min. 3%), sale, caglio

Allergeni: latte, mandorle

Conservazione: conservare a +4° - +6°

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: vegetale, fruttato, tostato

Texture: morbida-cremosa

Gusto: dolce-salato

Aromi: salmastri, frutta secca, caffè

Herkunft: Lombardei

Typologie: Weichkäse

Affiniert: aus Erdmandeln (die Knolle auch bekannt als Cyperus Esculentus)

Zutaten: Milch, Creme Fraiche, Erdmandeln (mind. 3%), Lab, Salz

Allergene: Milch, Mandeln

Konservierung: bei +4 - +6° C lagern

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: pflanzlich, fruchtig, getoastet

Textur: weich-cremig

Geschmack: süß-salzig

Aroma: salzig, Trockenfrüchte, Kaffee

Origin: Lombardy (Italy)

Type: soft cheese

Refined: tiger nuts cream (Cyperus Esculentus, roots of the chufa sedge plant)

Ingredients: milk, salt, rennet, creme fraiche, tiger nuts

Allergens: milk, almond

Conservation : store at +4 - +6° C

TASTING

Odour: vegetal, fruity, toasted

Texture: soft-creamy

Flavour: sweet-salty

Aromas: salty, nutty, coffee

DESCRIZIONE

Lo zigolo dolce in passato è stato usato dal Tirolo fino a Vienna come surrogato del caffè. Anche al formaggio dona delle note tostate di noce e caffè che lo caratterizzano e lo rendono un prodotto davvero interessante sul profilo gustativo

ABBINAMENTI

Vini: bollicine

Birra Belga ad alta fermentazione

Noci

BESCHREIBUNG

Die Erdmandel wurde in der Vergangenheit im Tiroler Raum häufig als Kaffee-Ersatz verwendet. Diese Veredelung bereichert den Käse mit Noten von gerösteten Nüssen und Kaffee. Daraus ergibt sich ein Produkt mit interessantem Geschmacksprofil.

BEGLEITVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: Schaumweine

Obergärige belgische Biere

Nüsse

DESCRIPTION

The tiger nuts in the past has been used from the Tyrol to Vienna as a coffee substitute. Even to the cheese gives notes of toasted walnut and coffee that characterize it and make it a really interesting product.

PAIRINGS

Wines: sparkling wine

High fermentation Belgian beer

Walnuts