



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

  
DEGUST®  
Affineur



## Termensis

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

### DEGUST CULTURA INNOVA

Valore energetico/ Brennwert/ Energy	309 Kcal 1291 kJ
Proteine/ Eiweiß/ Protein	20,3 g
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate	0,2 g
Grassi/ Fett/Fet	25,2
Sale/Salz/Salt	1 g

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

**Tipologia:** pasta molle

**Affinato:** vino Gewürztraminer, petali di rosa

**Ingredienti:** latte, sale, caglio,

Gewürztraminer

**Allergeni:** latte

**Conservazione:** conservare a +4° - +6°

### ESAME ORGANOLETTICO

**Olfatto:** lattico, fruttato, speziato

**Texture:** morbida-cremosa

**Gusto:** dolce, equilibrato

**Aromi:** panna fresca, rose, anice

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

**Typologie:** Weichkäse

**Affiniert:** Gewürztraminer Süßwein,

Rosenblütenblatt

**Zutaten:** Milch, Salz, Lab, Gewürztraminer

**Allergene:** Milch

**Konservierung:** bei +4 - +6° C lagern

### GESCHAMCKSGUTACHTEN

**Geruch:** milchig, fruchtig, nach Gewürze

**Textur:** weich-cremig

**Geschmack:** süß, ausgeglichen

**Aroma:** frische Sahne, Rosen, Anis

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

**Type:** soft cheese

**Refined:** Gewürztraminer, rose petals

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

Gewürztraminer

**Allergens:** milk

**Conservation :** store at +4 - +6° C

### TASTING

**Odour:** lactic, fruity, spicy

**Texture:** soft-creamy

**Flavour:** sweet, balanced

**Aromas:** fresh cream, roses, anise

### DESCRIZIONE

Il formaggio viene massaggiato delicatamente con Gewürztraminer e cosparso da alcuni petali di rosa che richiamano i caratteristici profumi del vino stesso

Il nome deriva dalla località di Termeno, zona dell'Alto Adige vocata alla produzione vitivinicola da cui proviene il vino che utilizziamo per l'affinamento.

### ABBINAMENTI

Vini: Gewürztraminer, bollicine  
Chicchì d'uva fresca

### BESCHREIBUNG

Der Käse wird sorgsam mit Gewürztraminer behandelt und zusätzlich mit Rosenblüten veredelt, welche an dieselben Noten dieses Weißweines erinnern.

Der Name des Käse stammt von der Gegend um Tramin, welche berühmt für den Anbau von Gewürztraminer ist und von welcher auch der Wein für die Veredelung bezogen wird.

### BEGLEITVORSCHLÄGE

Weinbegleitung:  
Schaumweine  
Frische Trauben

Gewürztraminer,

### DESCRIPTION

The cheese is gently massaged with Gewürztraminer wine and sprinkled with some petals rose that recall the characteristic aromas of the wine

The name comes from the village of Tramin, South Tyrol area where many wines are produced and from which we take the wine we use for aging.

### PAIRINGS

Wines: Gewürztraminer, sparkling wine  
Grapes