



 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



ZiAs

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

DEGUST CULTURA INNOVA

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

Provenienza: Valles (Alto Adige)

Tipologia: pasta molle

Affinato: carbone vegetale

Ingredienti: latte di capra, caglio, sale, carbone

Allergeni: latte

Conservazione: conservare a +4° - +6°

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: animale, fermentativo, vegetale

Texture: morbida-elastica

Gusto: dolce-sapido, leggermente acidulo

Aromi: caprino, lieviti, cavolfiore

Herkunft: Vals (Südtirol)

Typologie: Weichkäse

Affiniert: Holzkohle

Zutaten: Ziegenmilch, Salz, Lab, Asche

Allergene: Milch

Konservierung: bei +4 - +6° C lagern

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: tierisch, fermentativ, pflanzlich

Textur: weich-elastisch

Geschmack: süß-schmackhaft, leicht säuerlich

Aroma: Ziege, Hefe, Blumenkohl

Origin: Valles (South Tyrol, Italy)

Type: soft cheese

Refined: vegetable carbon

Ingredients: goat milk, rennet, salt, vegetable carbon

Allergens: milk

Conservation: store at +4 - +6° C

TASTING

Odour: animal, fermented, vegetal

Texture: soft-elastic

Flavour: sweet-sauvory, slightly acidulous

Aromas: goaty, yeasty, cauliflower

DESCRIZIONE

La cenere è un antico metodo di conservazione. L'affinamento avviene con cenere di e betulla. Il nome deriva dall'unione delle parole "Ziege", che in tedesco significa "capra" e "Ashe" che vuol dire "cenere".

ABBINAMENTI

Vini rossi leggeri come il Sant Magdalener, vini bianchi aromatici.

Crema di Broccolo di Santa Massenza - Azienda Primitivizia

<http://www.primitivizia.it/prodotti/broccolo-di-santa-massenza/>

Chutney di mirtilli neri e rafano - Azienda Alpe Pragras Chutney di mirtilli neri e rafano - Azienda Alpe Pragras

<http://www.alpepragas.com/it/prodotti/mostarde/mirtillo-nero-rafano/21-164.html>

BESCHREIBUNG

Holzkohle ist eine antike Konservierungstechnik. Die Veredelung erfolgt durch Holzkohle der Birke. Der Name entstand aus dem Wortspiel „Ziege“ und „Asche“.

BEGLEITVORSCHLÄGE

Leichte Rotweine wie St. Magdalener, aromatische Weißweine.

Crema vom Broccolo di Santa Massenza - Primitivizia

<http://www.primitivizia.it/prodotti/broccolo-di-santa-massenza/>

Schwarzbeer-Kren-Chutney - Alpe Pragras

<http://www.alpepragas.com/it/prodotti/mostarde/mirtillo-nero-rafano/21-164.html>

DESCRIPTION

The ash is a old method of preservation. The refinement is made with birch ash. The name of cheese derived from the two words, "Ziege" which in German means "goat" and "Ashe" which means "ash".

PAIRINGS

Light red wines such as Sant Magdalener and, aromatic white wines.

Cream of Santa Massenza Broccoli - Company Primitivizia

<http://www.primitivizia.it/prodotti/broccolo-di-santa-massenza/>

Black Cranberry and horseradish Chutney - Company Alpe Pragras

<http://www.alpepragas.com/it/prodotti/mostarde/mirtillo-nero-rafano/21-164.html>