

🧴 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

🕒 ⅓

DEGUST
Affineur



Bärenbart BIO

TERRITORIO SELECTION

Valore energetico/ Brennwert/ Energy	350 Kcal 1450 kJ
Proteine/ Eiweiß/ Protein	20,9 g
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate	0,2 g
Grassi/ Fett/Fet	29,5 g
Sale/Salz/Salt	0,05 g

CODICE KODE CODE	LATTE MILCH MILK	PESO GEWICHT WEIGHT	DIMENSIONI ABMESSUNG DIMENSIONS	STAGIONATURA REIFEGRAD SEASONING	M.G.S.S F.i.T F.D.M	VENDITA VERKAUF SALE	PEZZI BOX STÜCK BOX PIECES BOX
206	🐐 🧴	300 g	ø 10 H 3cm	30 gg	45%	●	5

Fornitore: Gamsegg-hof

Provenienza: Valle Lunga, Val Venosta, Alto Adige

Tipologia: pasta da taglio

Ingredienti: latte di capra, fermenti, sale, caglio

Allergeni: latte

Conservazione: conservare a + 4°-+ 7°C

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: animale, vegetale

Texture: morbida-burrosa

Gusto: dolce-salato, acidulo, leggermente di umami

Aromi: intensi caprino, erbe di montagna

Lieferant: Gamsegg-hof

Herkunft: Langtaufere Tal, Vinschgau, Südtirol

Typologie: Schnittkäse

Zutaten: Ziegenmilch, Kulturen, Salz, Lab

Allergene: Milch

Konservierung: bei +4°-+7° C lagern

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: tierisch, pflanzlich

Textur: weich-buttrig

Geschmack: süß-salzig, säuerlich, leicht nach umami

Aroma: intensiv nach Ziege, Bergkräuter

Supplier: Gamsegg-hof

Origin: Vinschgau, South Tyrol

Type: semi-hard cheese

Ingredients: goat milk, salt, rennet, culture

Allergens: milk

Conservation: store at +4 - +7° C

TASTING

Odour: animal, vegetal

Texture: soft-buttery

Flavour: sweet-salty, acidulous, with a hint of umami

Aromas: goaty intense, mountain herbs

DESCRIZIONE

Formaggio prodotto nel maso Gamsegg-hof della famiglia Hohenegger che si trova alla fine della Valle Lunga a 1.800 m. di altitudine e prende il nome dall'omonimo monte.

Crosta rugosa giallo-arancio, pasta bianca più cremosa nella zona sotto crosta, intensi aromi di capra e di pascolo.

ABBINAMENTI

Vini: Traminer aromatico, Moscato giallo

Conserva: mostarda di fichi

Frutta secca

BESCHREIBUNG

Schnittkäse, der auf dem Gamsegg-hof in Langtaufers von der Familie Hohenegger auf 1.800 m Höhe produziert wird. Der Name des Käses stammt vom Berg Bärenbart, in der Nähe von Graun im Vinschgau.

Raue gelb-orange Rinde, weißer Teig, etwas cremiger an den Stellen unterhalb der Rinde, intensive Ziegen- und Weidearomen.

BEGLEITVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: aromatischer Traminer, gelber Muskateller

Konserven: Feigenmostarda

Trockenfrüchte

DESCRIPTION

Product made by the Hohenegger family in the Gamsegg-hof farm. The farm is situated on the edge of the Lunga Valley at an altitude of 1800m and takes its name from the mountain facing it. Yellow-orange rind, white dough (slightly creamier in the the area just under the rind), intense aromas of grazing land and goat.

PAIRINGS

Wines: Gewürztraminer, Muscat yellow

Preserves: fig mustard

Dried Fruit