




 Latte crudo | Rohmilch | raw milk

 pastorizzato | Pasteurisiert | pasteurize

 Formaggio intero | Ganze Form | Whole cheese

 Latte vaccino | Kuhmilch | cow milk

 latte pecora | Schafmilch | sheep milk

 Taglio a pezzi | Stückweise | Cut pieces

 Latte di capra | Ziegenmilch | goat milk

 Latte di Bufala | Büffelmilch | Water buffalo milk

 1/2

 1/4

 1/8







## Bergkäse Schnifis



Valore energetico/Brennwert/Energy	414 kcal 1717 kJ
Grassi/Fett/Fat -in cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	34 g
Carboidrati/Kohlenhydrate/Carbohydrate -in cui zuccheri/davon zucker/of witch sugar	0 g
Proteine/Eiweiß/Protein	27 g
Sale/Salz/Salt	2,3 g

EXTRA SELECTION

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
337	 	30 kg	ø 58 H 9cm	12 / 24 m	45%	 	1

**Fornitore:** Kase Moosbrugger

**Provenienza:** Austria

**Tipologia:** pasta dura

**Ingredienti:** latte, sale, caglio

**Allergeni:** latte

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

### ESAME ORGANOLETTICO

**Olfatto:** lattico, vegetale, fruttato

**Texture:** compatta-friabile

**Gusto:** sapido, persistente

**Aromi:** burro fuso, erbe di montagna, noci caramellate, frutta matura

**Lieferant:** Schnifis

**Herkunft:** Österreich

**Typologie:** Hartkäse

**Zutaten:** Milch, Salz, Lab

**Allergene:** Milch

**Konservierung:** Bei +4° - +7° lagern

### GESCHAMCKSGUTACHTEN

**Geruch:** milchig, pflanzlich, fruchtig

**Textur:** kompakt-mürbe

**Geschmack:** schmackhaft, lang anhaltend

**Aroma:** geschmolzene Butter, Bergkräuter, karamellierte Nüsse, reife Früchte

**Supplier:** Schnifis

**Origin:** Austria

**Type:** hard cheese

**Ingredients:** milk, salt, rennet

**Allergens:** milk

**Conservation:** stored at +4° - +7°

### TASTING

**Odour:** lactic, vegetal, fruity

**Texture:** compact-friable

**Flavour:** tasty, persistent

**Aromas:** melted butter, mountain herbs, caramelized nuts, ripe fruit

### DESCRIZIONE

Formaggio prodotto dal caseificio Schnifis che vanta un'attività casearia di oltre 100 anni nell'omonima località in Austria. I prati rigogliosi di Schnifis, Duns e Dünserberg, situati tra i 650-1500 metri sul livello del mare, forniscono erba fresca, fiori e fieno per l'alimentazione delle mucche e garantiscono un prodotto naturale e ricco di aromi e profumi che ricordano i pascoli. Stagionato nel nostro storico Bunker.

### ABBINAMENTI

Vini rossi di media struttura

Miele di montagna

### BESCHREIBUNG

Dieser Käse wird von der Käserei Schnifis produziert, die eine über hundertjährige Tradition des Käsemachens im gleichnamigen Ort in Österreich ausweisen kann. Die üppigen Weiden von Schnifis, Duns und Dünserberg, auf 650-1500 Höhenmetern gelegen, liefern frisches Gras, Blumen und Heu für die Ernährung der Kühe. Dies garantiert ein natürliches Produkt, reich an Aromen und Duftstoffen, die an Blumenwiesen erinnern. In unserem historischen Bunker gereift.

### BEGLEITVORSCHLÄGE

Winbegleitung: Rotweine mittlerer Struktur  
Berghonig

### DESCRIPTION

This cheese is produced in the Schnifis cheese dairy which takes its name from the area in which is situated and boasts more than a century of cheese-production tradition. The blooming meadows of Schnifis, Duns and Dünserberg, all located in between 650 and 1500 metres above sea level, provide green grass, flowers and hay to the animals and vouch for a natural product, full of flavours and aromas, which resemble those of the mountain pastures. It is then cured in our historical bunker.

### PAIRINGS

Wines: medium bodied red wine  
Mountain honey