



 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






  
DEGUST®  
Affineur



## Bergnelke BIO

TERRITORIO SELECTION

Valore energetico/ Brennwert/ Energy	347 Kcal 1440 kJ
Proteine/ Eiweiß/ Protein	21,4 g
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate	0,21 g
Grassi/ Fett/Fet	29 g
Sale/Salz/Salt	0,5 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
207	   	800 g	ø 17 H 4cm	50 gg	45%		2

**Fornitore:** Gamsegg-hof

**Provenienza:** Valle Lunga, Val Venosta, Alto Adige

**Tipologia:** pasta da taglio

**Ingredienti:** latte, latte di capra, sale, caglio, fermenti

**Allergeni:** latte

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

### ESAME ORGANOLETTICO

**Olfatto:** vegetale, animale

**Texture:** morbida-burrosa

**Gusto:** dolce-salato, leggermente acido

**Aromi:** cantina, erbe e fiori di montagna, caprino, noce moscata

### DESCRIZIONE

Formaggio prodotto nel maso Gamsegg-hof, di proprietà della famiglia Hohenegger dal 1702. Il maso è specializzato nella lavorazione del latte crudo secondo i criteri della produzione biologica. Il formaggio è prodotto per l'80% con latte vaccino che dà rotondità e per il 20% con latte di capra che dona un particolare aroma speziato e di erbe. Stagionato nel Bunker

### ABBINAMENTI

Vini: rossi leggeri, bianchi aromatici, bollicine  
Pane Ur-Paarl della Val Venosta

Frutta secca prodotta nel vicino maso "Kandlwaal-hof" della famiglia Luggin che si trova nella località di Lasa.

**Lieferant:** Gamsegg-hof

**Herkunft:** Langtauferer Tal, Vinschgau, Südtirol

**Typologie:** Schnittkäse

**Zutaten:** Milch, Ziegenmilch, Salz, Lab, Kulturen

**Allergene:** Milch

**Konservierung:** bei +4°-+7° C lagern

### GESCHAMCKSGUTACHTEN

**Geruch:** pflanzlich, tierisch

**Textur:** weich-buttrig

**Geschmack:** süß-salzig, leicht säuerlich

**Aroma:** Keller, Bergkräuter und -blumen, Ziege, Muskatnuss

### BESCHREIBUNG

Schnittkäse, produziert auf dem Gamsegg-hof, der sich seit 1702 im Besitz der Familie Hohenegger befindet. Auf dem Hof wird ausschließlich biologische Rohmilch verarbeitet. Dieser Käse besteht zu 80 % aus Kuhmilch, die einen vollen, ausgewogenen Geschmack verleiht und zu 20 % aus Ziegenmilch, die würzige und grasige Noten mit einfließen lässt. Gereift im Bunker.

Orangefarbene Rinde, strohgelber Teig, im Bunker gelagert

### BEGLEITVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: leichte Rotweine, aromatische Weißweine, Schaumweine  
Vinschgauer Ur-Paarl  
Trockenfrüchte vom „Kandlwaal-hof“ der Familie Luggin in Laas

**Supplier:** Gamsegg-hof

**Origin:** Vinschgau, South Tyrol

**Type:** semi-hard cheese

**Ingredients:** goat milk, milk, salt, rennet, culture

**Allergens:** milk

**Conservation:** store at +4 - +7° C

### TASTING

**Odour:** vegetal, animal

**Texture:** soft-buttery

**Flavour:** sweet-salty, slightly acidulous

**Aromas:** cellar, mountain herbs and flowers, goaty, nutmeg

### DESCRIPTION

Cheese made in Gamsegg-hof farm, property of the Hohenegger family from 1702. The farm is specialized in raw milk cheeses and follows the standards of the biological production. This specific product is made by combining cow milk(80%), which gives roundness to the flavour and goat milk (20%) which empowers the taste with an aroma of spices and herbes. Aged in the Bunker.

### PAIRINGS

Wines: light red, aromatic white, sparkling wines

Bread "Ur-Paarl" from Val Venosta

Dried fruits produced in the nearby farm "Kandlwaal-hof" of the Luggin family, located in the town of Lasa.