



 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

 ½

 ¼

 ⅛



## Briestange



Valore energetico/Brennwert/Energy	342 kcal 1430 kJ
Grassi/Fett/Fat -in cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	29,4 g 16,1 g
Carboidrati/Kohlenhydrate/Carbohydrate -in cui zuccheri/davon zucker/of witch sugar	0,5 g 0,5 g
Proteine/Eiweiß/Protein	19,6 g
Sale/Salz/Salt	1 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
109		500 g	ø 25 H 4cm	20 gg	50%		6

**Fornitore:** Kase Moosbrugger

**Provenienza:** Austria

**Tipologia:** pasta molle

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

**Allergeni:** latte

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

### ESAME ORGANOLETTICO

**Olfatto:** lattico, vegetale

**Texture:** morbida-cremosa

**Gusto:** dolce-salato

**Aromi:** panna fresca, burro, funghi bianchi

**Lieferant:** Kase Moosbrugger

**Herkunft:** Österreich

**Typologie:** Weichkäse

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

**Allergene:** Milch

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

### GESCHAMCKSGUTACHTEN

**Geruch:** milchig, pflanzlich

**Textur:** weich-cremig

**Geschmack:** süß-salzig

**Aroma:** frische Sahne, Butter, weiße Pilze

**Supplier:** Kase Moosbrugger

**Origin:** Austria

**Type:** soft cheese

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

**Allergens:** milk

**Conservation:** stored at +4° - +7°

### TASTING

**Odour:** lactic, vegetal

**Texture:** soft-creamy

**Flavour:** sweet-salty

**Aromas:** fresh cream, butter, white mushrooms

### DESCRIZIONE

Formaggio prodotto nel caseificio Bantel nel Vorarlberg in Austria. Crosta fiorita con presenza di penicillium candidum. La caratteristica forma rettangolare lo rende molto versatile in cucina per diverse preparazioni, ideale da affettare per realizzare gustosi panini e stuzzichini, perfetto per un buffet di formaggi per la prima colazione.

### ABBINAMENTI

Vini: bianchi aromatici, rossi leggeri

Pane tipo baguette

Frutta secca

### BESCHREIBUNG

Wird in der Käseerei Bantel in Vorarlberg, Österreich produziert. Das Äußere ist mit Weißschimmel bedeckt. Seine charakteristische rechteckige Form macht den Käse ideal für die vielseitige Verwendung in der Küche. Lässt sich gut portionieren und in Scheiben schneiden um belegte Brote oder Appetithappen herzustellen. Ebenso sehr gut für das Frühstücksbuffet geeignet.

### BEGLEITVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: aromatische Weißweine, leichte Rotweine

Baguette

Nüsse

### DESCRIPTION

Cheese produced in the Bantel cheese factory, located in Vorarlberg, Austria. Its characteristic rectangular shape makes this cheese extremely versatile in the kitchen: ideal if cut and put into a delicious sandwich, perfect as part of a cheese buffet or a glorious morning breakfast.

### PAIRINGS

Wines: aromatic white wine, light red

Baguette

Dried fruit