


 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




Affineur



Burgeiser

TERRITORIO SELECTION

Valore energetico/ Brennwert/ Energy	376 Kcal 1561 kJ
Proteine/ Eiweiß/ Protein	24,2 g
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate	0,13 g
Grassi/ Fett/Fet	31 g
Sale/Salz/Salt	0,74 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
213	 	10 kg	ø 35 H 8cm	90 gg	50%	 	1

Fornitore: Latteria cooperativa di Burgusio

Provenienza: Burgusio, Val Venosta, Alto Adige

Tipologia: pasta da taglio

Ingredienti: latte, sale, caglio, fermenti, lisozima d'uova

Allergeni: latte, lisozima d'uova

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

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: lattico, vegetale

Texture: morbida-elastica

Gusto: dolce, pieno ed amabile

Aromi: panna, erbe di montagna, leggermente propionico

DESCRIZIONE

Formaggio dagli aromi inconfondibili che ricordano i prati verdi e la vegetazione unica dell'Alta Val Venosta. Prodotto nella Latteria Cooperativa di Burgusio che, fondata nel 1950, è una tra le latterie sociali dell'Alto Adige che ritira latte fresco proveniente esclusivamente da vacche foraggiate senza insilati. I masi che conferiscono il latte sono 48 e possiedono da un minimo di 2 ad un massimo di 25 mucche. Stagionato nel Bunker

ABBINAMENTI

Vini: rossi leggeri, bianchi aromatici
Miele di montagna

Lieferant: Sennerei Burgeis

Herkunft: Burgeis, Vinschgau, Südtirol

Typologie: Schnittkäse

Zutaten: Milch, Salz, Lab, Kulturen, Lysozym aus Ei

Allergene: Milch, Lysozym aus Ei

Konservierung: bei +4°-+7° C lagern

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: milchig, pflanzlich

Textur: weich-elastisch

Geschmack: süß, voll und lieblich

Aroma: Sahne, Bergkräuter, Propionsäuregärung

BESCHREIBUNG

Bergkäse von der Sennerei Burgeis, der an grüne Wiesen und die typische Vegetation des Vinschgaus erinnert. Im Jahre 1950 gegründet, sammelt die Sennerei ausschließlich die frische, silofreie Milch der 48 Milchbauern, die zwischen 2 bis 25 Kühe halten. Im Bunker gereift.

BEGLEITVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: leichte Rotweine,
aromatische Weißweine
Berghonig

Supplier: Burgusio, Vinschgau, South Tyrol

Origin: Burgusio creamery cooperative

Type: semi-hard cheese

Ingredients: milk, culture, salt, rennet, lysozyme of egg

Allergens: milk, lysozyme of egg

Conservation: store at +4 - +7° C

TASTING

Odour: lactic, vegetal

Texture: soft-elastic

Flavour: sweet, full and amiable

Aromas: cream, mountain herbs, a little propionic

DESCRIPTION

Cheese with unmistakable aromas which bring us into the Alta Val Venosta green meadows and its unique vegetation. It is produced in the cooperative creamery of Burgusio. This dairy store was founded in 1950 and it is one of the three creameries which collects fresh milk from cows that are not feed with silage food. The farms who provide the milk are 48 and own from two up to twentyfive cows. Aged in the Bunker.

PAIRINGS

Wines: light red, aromatic white
Mountain honey