



 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

 ⅙




DEGUST
Affineur



Deutschnofner Bauernkäse

Valore energetico/ Brennwert/ Energy	407 Kcal 1688 kJ
Proteine/ Eiweiß/ Protein	26,29 g
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate	
Grassi/ Fett/Fet	32,9 g
Sale/Salz/Salt	1,28 g

TERRITORIO 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
215		3 kg	ø 24 H 7cm	120 gg	45%		1

Fornitore: Learnerhof

Provenienza: Nova Ponenete, Val D'Ega, Alto Adige

Tipologia: pasta da taglio

Ingredienti: latte, sale, calgio, fermenti lattici

Allergeni: latte

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

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: lattico, vegetale

Texture: burrosa-fondente

Gusto: armonico, dolce, leggermente sapido

Aromi: intensi di panna, burro fuso, erbe di montagna

DESCRIZIONE

Formaggio con crosta arancione, pasta giallo paglierino e occhiatura sparsa. Prodotto dal giovane casaro Stefan Köhl nel maso di famiglia a 1.360 m. di altitudine nella località di Nova Ponente, nel cuore delle Dolomiti. Ideale da servire in un piatto di formaggi del territorio e da usare in cucina su piatti della tradizione come ad esempio gli Spätzle.

ABBINAMENTI

Vini: rossi giovani e fruttati

Lieferant: Learnerhof

Herkunft: Deutschnofen, Eggental, Südtirol

Typologie: Schnittkäse

Zutaten: Milch, Salz, Lab, Milchsäurebakterien

Allergene: Milch

Konservierung: bei +4°-+7° C lagern

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: milchig, pflanzlich

Textur: buttrig-schmelzend

Geschmack: gleichmäßig/harmonisch, süß-salzig

Aroma: intensiv nach Sahne, geschmolzener Butter, Bergkräuter

BESCHREIBUNG

Bauernkäse mit oranger Rinde, strohgelbem Teig und kleiner Bruchlochung. Der junge Käser Stefan Köhl produziert diesen Käse auf 1.360 m Höhe in Deutschnofen im Herzen der Dolomiten. Ideal auf einem regionalen Käseteller oder in der Küche zu traditionellen Gerichten wie Spätzle zu servieren.

BEGLEITVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: junge, fruchtige Rotweine

Supplier: Learnerhof

Origin: Nova Ponenete, Eggental, South Tyrol

Type: semi-hard cheese

Ingredients: milk, salt, rennet, lactic acid bacteria

Allergens: milk

Conservation: store at +4 - +7° C

TASTING

Odour: lactic, vegetal

Texture: buttery-fondant

Flavour: harmonious, sweet, slightly sapid

Aromas: intensely creamy, melted butter, mountain herbs

DESCRIPTION

Orange rind, straw-yellow dough and scattered holes characterize this cheese manufactured by Stefan Learner in his farm located at an altitude of 1360m in the Nova Ponente area, in the heart of the Dolomiti. Ideal both as part of a local cheeses platter or as an ingredient for traditional recipes such as the Spätzle.

PAIRINGS

Wines: young and fruity red