



 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

 ⅛



  
**DEGUST**<sup>®</sup>  
Affineur



## Egge

TERRITORIO SELECTION

Valore energetico/ Brennwert/ Energy	332 Kcal 1375 kJ
Proteine/ Eiweiß/ Protein	20,25 g
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate	0,1 g
Grassi/ Fett/Fet	27,17 g
Sale/Salz/Salt	1,36 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
219	 	600 g	ø 11 H 5cm	40 gg	50%		4

**Fornitore:** Eggemoahof

**Provenienza:** Selva dei Molini, Valle Aurina, Alto Adige

**Tipologia:** pasta da taglio

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

**Allergeni:** latte

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

### ESAME ORGANOLETTICO

**Olfatto:** lattico, vegetale, fruttato

**Texture:** elastica-solubile

**Gusto:** dolce-salato

**Aromi:** burro fuso, fieno, nocciola

**Lieferant:** Eggemoahof

**Herkunft:** Mühlwald, Ahrntal, Südtirol

**Typologie:** Schnittkäse

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

**Allergene:** Milch

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

### GESCHAMCKSGUTACHTEN

**Geruch:** milchig, pflanzlich, fruchtig

**Textur:** elastisch-schmelzend

**Geschmack:** süß, salzig

**Aroma:** geschmolzene Butter, Heu, Haselnuss

**Supplier:** Eggemoahof

**Origin:** Selva dei Molini, Ahrntal, South Tyrol

**Type:** semi-hard cheese

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

**Allergens:** milk

**Conservation:** store at +4 - +7° C

### TASTING

**Odour:** lactic, vegetal, fruity

**Texture:** elastic-soluble

**Flavour:** sweet-salty

**Aromas:** melted butter, hay, hazelnut

### DESCRIZIONE

Formaggio sudtirolese dal maso Eggemoa-hof a Selva dei Molini. Un'azienda familiare che si trova a 1300 m di altitudine e nella quale si usa solo il latte delle proprie mucche di razza Bruna alpina alimentate senza insilati. Classico formaggio da taglio a crosta lavata stagionato in cantina naturale, crosta arancione e molto sottile.

### ABBINAMENTI

Vini: moscato giallo

Birra Weizen leggera

Verdure lessate

Miele

### BESCHREIBUNG

Südtiroler Bauernkäse vom Eggemoahof, der in Mühlwald auf 1.300 m gelegen ist. Dieser bäuerliche Familienbetrieb verarbeitet ausschließlich silagefreie Rohmilch vom eigenen Braunvieh. Klassischer Schnittkäse mit dünner, oranger Rotschmierrinde im Naturkeller gereift.

### BEGLEITVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: gelber Muskateller

Leichtes Weizenbier

gekochtes Gemüse

Honig

### DESCRIPTION

South Tyrol cheese made in the Eggemoa-hof farm of Selva dei Molini. It is a family farm situated at 1300m of altitude and where they use only the milk of their own Bruna Alpina cows which are not fed with ensilaged food in any way. Classic washed-rind cheese aged in natural cellar, orange and thin rind, ideal to cut.

### PAIRINGS

Wines: Yellow Muscat

Light Weizen Beer

Boiled vegetables

Honey