




 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



## Freibrunn BIO

TERRITORIO SELECTION

Valore energetico/ Brennwert/ Energy	350 Kcal 1451 kJ
Proteine/ Eiweiß/ Protein	20,9 g
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate	0,22 g
Grassi/ Fett/Fet	29,5 g
Sale/Salz/Salt	0,05 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
209	 	600 g	ø 14 H 3cm	50 gg	45%		2

**Fornitore:** Gamsegg-hof

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

**Tipologia:** pasta da taglio

**Ingredienti:** latte, sale, caglio

**Allergeni:** latte

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

### ESAME ORGANOLETTICO

**Olfatto:** vegetale, fruttato

**Texture:** morbida-elastica

**Gusto:** persistente, dolce, minerale

**Aromi:** fieno, erbe aromatiche, frutta matura, vaniglia

**Lieferant:** Gamsegg-hof

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

**Typologie:** Schnittkäse

**Zutaten:** Milch, Salz, Lab

**Allergene:** Milch

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

### GESCHAMCKSGUTACHTEN

**Geruch:** pflanzlich, fruchtig

**Textur:** weich-elastisch

**Geschmack:** anhaltend, süß, mineralisch

**Aroma:** Heu, aromatische Kräuter, reife Frucht, Vanille

**Supplier:** Gamsegg-hof

**Origin:** Vinschgau, South Tyrol

**Type:** semi-hard cheese

**Ingredients:** milk, salt, rennet

**Allergens:** milk

**Conservation:** store at +4 - +7° C

### TASTING

**Odour:** vegetal, fruity

**Texture:** soft-elastic

**Flavour:** persistent, sweet, mineral

**Aromas:** hay, aromatic herbs, ripe fruit, vanilla

### DESCRIZIONE

Formaggio prodotto nel maso Gamsegg-hof della famiglia Hohenegger. Il maso si trova alla fine della Valle Lunga a 1.800 m. di altitudine e produce formaggi biologici a latte crudo con latte ottenuto da mucche di razza "Bruna alpina" libere al pascolo.

Crosta lavata arancione e intensi aromi di pascolo che ricordano l'antica passione e tradizione casearia della Val Venosta.

### ABBINAMENTI

Sidro di mele della Val Venosta

Verdure, piatti a base di pastasfoggia

### BESCHREIBUNG

Bauernkäse, hergestellt auf dem Gamsegg-hof der Familie Hohenegger im hinteren Teil des Tales auf 1.800 m Höhe. Für diesen Käse wird die nach biologischen Kriterien produzierte Milch der Braunviehrasse verarbeitet. Rotgeschmierte Rinde mit intensiven Weidearomen, die an die antike Käseertradition des Vingschauer erinnern.

### BEGLEITVORSCHLÄGE

Apfelmilch aus dem Vinschgau

Gemüse, Blätterteiggerichte

### DESCRIPTION

Cheese produced by Hohenegger family in the Gamsegg-hof farm. The farm is located at the edge of the Lunga Valley at an altitude of 1800m and it is specialized in biologic raw milk cheeses; the milk is that of Bruna Alpina cows which pasture freely. Washed orange rind and intense meadow aromas which remember the Val Venosta historic passion and tradition in cheese making.

### PAIRINGS

Apple cider from Val Venosta

Vegetables, puff pastry dishes