



 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

 1/2

 1/4

 1/8


Affineur



Hochpustertaler Bergkäse

Valore energetico/ Brennwert/ Energy	Kcal kJ
Proteine/ Eiweiß/ Protein	
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate	
Grassi/ Fett/Fet	
Sale/Salz/Salt	

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
224	 	10 kg	ø 36 H 10cm	90 gg	45%	 	1

Fornitore: Latteria cooperativa Tre Cime

Provenienza: Dobbiaco, Val Pusteria, Alto Adige

Tipologia: pasta da taglio

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

Allergeni: latte, lisozima d'uova

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

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: lattico, vegetale

Texture: elastica

Gusto: dolce-salato

Aromi: burro fuso, cantina, erbe aromatiche

DESCRIZIONE

La crosta del formaggio è ricca di microflora spontanea, il suo colore ricorda i prati di montagna e il suo odore i funghi del sottobosco.

Non è consigliabile consumare la crosta.

Formaggio ideale per un piatto di merenda o per un toast.

ABBINAMENTI

Vini: bianchi aromatici e rossi giovani e leggeri

Pane bianco tostato

Lieferant: Sennereigenossenschaft Drei Zinnen

Herkunft: Toblach, Pustertal, Südtirol

Typologie: Schnittkäse

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

Allergene: Milch, Lysozym aus Ei

Konservierung: bei +4°-+7° C lagern

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: milchig, pflanzlich

Textur: elastisch

Geschmack: süß-salzig

Aroma: geschmolzene Butter, Keller, aromatische Kräuter

BESCHREIBUNG

Die Rinde dieses Käses ist übersät von spontaner Mikroflora, die farblich an die Bergwiesen und geruchlich an Unterholz und Pilze erinnert. Rinde nicht zum Verzehr geeignet.

Idealer Käse für eine Marende oder Toast.

BEGLEITVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: aromatische Weißweine, leichte Rotweine

Getoastetes Weißbrot

Supplier: Creamery cooperative Tre Cime ("Three Peaks")

Origin: Toblach, Pustertal, South Tyrol

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: elastic

Flavour: sweet-salty

Aromas: melted butter, cellar, aromatic herbs

DESCRIPTION

The rind is full of spontaneous microflora, its colour remembers the mountain meadows and its smell the mushrooms of the undergrowth.

The rind is not edible.

Ideal cheese for a snack or for a toast.

PAIRINGS

Wines: aromatic white and young red.

Toasted white bread