



 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



Deutschnofner Pfefferkäse

Valore energetico/ Brennwert/ Energy	407 Kcal 1687 kJ
Proteine/ Eiweiß/ Protein	25,27 g
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate	
Grassi/ Fett/Fet	33,14 g
Sale/Salz/Salt	1,73 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
201	 	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, pepe, sale, calgio, fermenti lattici

Allergeni: latte

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

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: lattico, vegetale, speziato

Texture: burrosa-fondente

Gusto: dolce-salato, sensazione di piccantezza

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

DESCRIZIONE

Formaggio 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. Il pepe viene miscelato con la cagliata e risulta ben visibile ad ogni fetta.

Tagliato a cubetti è un ottimo aperitivo perché il pepe stimola l'appetito.

ABBINAMENTI

Vini: rossi speziati (Syrah)

Lieferant: Learnerhof

Herkunft: Deutschnofen, Eggental, Südtirol

Typologie: Schnittkäse

Zutaten: Milch, Pfeffer, Salz, Lab, Milchsäurebakterien

Allergene: Milch

Konservierung: bei +4°-+7° C lagern

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: milchig, pflanzlich, würzig

Textur: buttrig-schmelzend

Geschmack: süß-salzig, pikante Noten

Aroma: intensiv nach geschmolzener Butter, Bergkräuter, Pfeffer

BESCHREIBUNG

Bauernkäse, der vom jungen Käser Stefan Köhl auf 1.360 m Höhe in Deutschnofen im Herzen der Dolomiten produziert wird. Der Pfeffer wird unter den Käsebruch gemischt und ist in jedem Stück Käse sichtbar. In Würfelchen portioniert wird daraus ein hervorragender Aperitif, da Pfeffer den Appetit anregt.

BEGLEITVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: schwere Rotweine (Syrah)

Supplier: Learnerhof

Origin: Nova Ponenete, Eggental, South Tyrol

Type: semi-hard cheese

Ingredients: milk, pepper, salt, rennet, lactic acid bacteria

Allergens: milk

Conservation: store at +4 - +7° C

TASTING

Odour: lactic, vegetal, spicy

Texture: buttery-fondant

Flavour: sweet-salty, sensation of spiciness

Aromas: intense of melted butter, mountain herbs, pepper

DESCRIPTION

Cheese produced by the young cheese-maker Stefan Köhl in the family farm located at an altitude of 1360m in the Nova Ponente area, in the hearts of the Dolomiti. The pepper gets blended with the curd and it is clearly visible at every cut. It is ideal as an aperitif because pepper wets the appetite.

PAIRINGS

Wines: spicy red (Syrah)