





 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



## Pustertaler Räucherkäse

TERRITORIO SELECTION

Valore energetico/ Brennwert/ Energy	405 Kcal 1680 kJ
Proteine/ Eiweiß/ Protein	27 g
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate	1,4 g
Grassi/ Fett/Fet	30 g
Sale/Salz/Salt	0,7 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
234	 	600 g	ø 11 H 6cm	60 gg	50%		4

**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, affumicato

**Texture:** burrosa-elastica

**Gusto:** dolce-acidulo

**Aromi:** burro fuso, fumo, affumicato

### DESCRIZIONE

Intensi aromi di affumicato e legna. L'affumicatura è un antico metodo di conservazione attraverso il quale la crosta imbrunisce piacevolmente acquisendo toni bruno-rossicci.

Formaggio affumicato dalla Macelleria K.BERNARDI di Brunico.

Ideale come merenda o in un piatto di formaggi.

### ABBINAMENTI

Vini: bianchi aromatici e Pinot noir

**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, geräuchert

**Textur:** buttrig-elastisch

**Geschmack:** süß-säuerlich

**Aroma:** geschmolzene Butter, Rauch, Geräuchertes

### BESCHREIBUNG

Intensive Räucher- und Holznoten. Das Räuchern ist eine antike Konservierungsmethode, die die Rinde des Käses leicht braun-rötlich färbt.

Käse geräuchert von der Metzgerei K.BERNARDI aus Brunico.

Idealer Käse für eine Marende oder auf einem Käseteller.

### BEGLEITVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: aromatische Weißweine, Blauburgunder

**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, smoked

**Texture:** buttery-elastic

**Flavour:** sweet-acidulous

**Aromas:** melted butter, smoke, smoked

### DESCRIPTION

Intense aromas of smoke and wood. Smoking is an ancient method of preservation thanks to which the rind becomes nicely brownish with reddish-brown tones.

Smoked cheese from the Butchery K.BERNARDI in Brunico.

Ideal as a snack or in a cheeses plate.

### PAIRINGS

Wines: aromatic white and Pinot noir