


 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



Ricki

TERRITORIO SELECTION

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

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
252	 	350 g	ø 9 H 5cm	30 gg	45%		6

Fornitore: Untereggerhof

Provenienza: Valles, Valle Isarco, Alto Adige

Tipologia: pasta da taglio

Ingredienti: latte di capra, sale, caglio

Allergeni: latte

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

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: animale, vegetale

Texture: elastica- friabile

Gusto: sapido, leggermente acidulo

Aromi: caprino, erbe di montagna

Lieferant: Untereggerhof

Herkunft: Vals, Eisacktal, Südtirol

Typologie: Schnittkäse

Zutaten: Ziegenmilch, Salz, Lab

Allergene: Milch

Konservierung: bei +4°-+7° C lagern

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: tierisch, pflanzlich

Textur: elastisch-mürb

Geschmack: schmackhaft, leicht säuerlich

Aroma: Ziege, Berggräser

Supplier: Untereggerhof

Origin: Valles, Eisacktal, South Tyrol

Type: semi-hard cheese

Ingredients: goat milk, salt, rennet

Allergens: milk

Conservation: store at +4 - +7° C

TASTING

Odour: animal, vegetal

Texture: elastic- friable

Flavour: sapid, slightly acidulous

Aromas: goaty, mountain herbs

DESCRIZIONE

Il nome di questo formaggio deriva da "Richard" il casaro del maso in cui viene prodotto. Il figlio, Manuel, da alcuni anni ha preso in mano la gestione del caseificio ma è stato il padre ad iniziare l'attività e a lui è dedicato questo formaggio.

Crosta lavata sottile, pasta bianco porcellana, profumi di sottobosco che si sviluppano durante la maturazione nel nostro Bunker.

ABBINAMENTI

Vini: bianchi aromatici della Valle Isarco

Conserven: mostarda di pere e zafferano - Azienda Alpe Pragas -

<http://www.alpepragas.com/it/prodotti/mostarde/pera-zafferano/21-162.html>

BESCHREIBUNG

Der Name für diesen rotgeschmierten Weichkäse aus Ziegenrohmilch stammt vom Hofinhaber „Richard“. Ihm ist die hofeigene Käseproduktion zu verdanken. Mittlerweile hat Sohn Manuel diese übernommen. Der Käse weist einen porzellanweißen Teig mit Düften nach Unterholz auf, die sich während der Reifezeit in unserem Reifebunker entwickeln.

BEGLEITVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: aromatische Eisacktaler Weißweine

Konserven: Mostarda aus Birne und Safran - Alpe Pragas

<http://www.alpepragas.com/it/prodotti/mostarde/pera-zafferano/21-162.html>

DESCRIPTION

The denomination of this cheese derives from the name of its original maker, Richard. His son, Manuel, recently took over the farm from a managerial point of view but it was the father who started the business of cheese manufacturing, therefore the name has remained in his honor. Thin washed-rind, white porcelain dough and scents of undergrowth which develop during the ripening-maturation process in our Bunker.

PAIRINGS

Wines: aromatic white of Eisacktal

Preserves: pear and saffron mustard - Company Alpe Pragas -

<http://www.alpepragas.com/en/products/chu tneys/pear-saffron/21-162.html>