



 Latte crudo | Rohmilch | raw milk

 Latte vaccino | Kuhmilch | cow milk

 Latte di capra | Ziegenmilch | goat milk

 pastorizzato | Pasteurisiert | pasteurized

 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



## Sarnar Blu

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
411	 	600 g	ø 11 H 6cm	60 gg	45%		4

**Fornitore:** Obergurschnerhof

**Provenienza:** Prati, Val Sarentino, Alto Adige

**Tipologia:** erborinato

**Ingredienti:** latte, sale, caglio, fermenti lattici

**Allergeni:** latte

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

### ESAME ORGANOLETTICO

**Olfatto:** vegetale

**Texture:** morbida-fondente

**Gusto:** sapido, sensazione di piccantezza

**Aromi:** cantina, sottobosco

**Lieferant:** Obergurschnerhof

**Herkunft:** Prati, Sarntal, Südtirol

**Typologie:** Blauschimmelkäse

**Zutaten:** Milch, Salz, Lab, Milchsäurebakterien

**Allergene:** Milch

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

### GESCHAMCKSGUTACHTEN

**Geruch:** pflanzlich

**Textur:** weich-schmelzend

**Geschmack:** schmackhaft, pikante Noten

**Aroma:** Keller, Unterholz

**Supplier:** Obergurschnerhof

**Origin:** Prati, Sarntal, South Tyrol

**Type:** blue cheese

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

**Allergens:** milk

**Conservation:** store at +4 - +7° C

### TASTING

**Odour:** vegetal

**Texture:** soft-fondant

**Flavour:** tasty, sensation of spiciness

**Aromas:** cellar, undergrowth

### DESCRIZIONE

Ogni produttore ha il suo stile nel fare il formaggio erborinato, Anton Stauder, proprietario del maso Obergurschner-hof, è stato il primo in Alto Adige a produrre un formaggio blu.

Nel suo piccolo caseificio lavora solo il latte delle proprie vacche. Crosta naturale leggermente arancione e venature molto sottili.

Ottimo in abbinamento a piatti a base di funghi

### ABBINAMENTI

Conserva: gelatine di vino – Azienda Alpe Pragas

<http://www.alpepragas.com/it/prodotti/gelatine-al-vino/20-305.html#menushop>

Miele al tartufo

Pane alla frutta

### BESCHREIBUNG

Jeder Produzent von Blauschimmelkäse hat seinen eigenen Stil. Anton Stauder vom Obergurschnerhof war der erste Produzent in Südtirol, der einen Blauschimmelkäse fertigte.

In der Käserei wird nur die hofeigene Rohmilch verarbeitet. Leicht orange Naturrinde mit dünnen Blauschimmeläderungen. Optimal mit Pilzgerichten.

### BEGLEITVORSCHLÄGE

Konserven: Südtiroler Weingelee – Alpe Pragas

<http://www.alpepragas.com/it/prodotti/gelatine-al-vino/20-305.html#menushop>

Trüffelhonig

Früchtebrot

### DESCRIPTION

Each cheese-maker produces different kinds of blue cheese; Anton Stauder, owner of the Obergurschner-hof farm, was the first one to make blue cheese in Alto Adige. In his small farm he uses exclusively his own cows' milk to which he adds the lactobacilli and the penicillium responsible for the blue veins. Natural slightly orange rind and very subtle veins.

Excellent with mushroom dishes.

### PAIRINGS

Preserves: wine jellies - Company Alpe Pragas - <http://www.alpepragas.com/en/products/wine-jellies/20-305.html#menushop>

Truffle honey

Fruit Bread