




 Latte crudo | Rohmilch | raw milk

 pastorizzato | Pasteurisiert | pasteurized

 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



Schafkopf BIO

TERRITORIO SELECTION

Valore energetico/ Brennwert/ Energy	375 Kcal 1556 kJ
Proteine/ Eiweiß/ Protein	22,2 g
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate	0,79 g
Grassi/ Fett/Fet	31,5 g
Sale/Salz/Salt	0,05 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
212	 	600 g	ø 14 H 4cm	50 gg	45%		4

Fornitore: Gamsegg-hof

Provenienza: Valle Lunga, Val Venosta, Alto Adige

Tipologia: pasta da taglio

Ingredienti: latte di pecora, caglio, sale

Allergeni: latte

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

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: vegetale, lattico, tostato

Texture: morbida-elastica

Gusto: dolce-salato, leggermente acido

Aromi: menta, tuberi, latte di pecora, caramello

Lieferant: Gamsegg-hof

Herkunft: Langtauferer Tal, Vinschgau, Südtirol

Typologie: Schnittkäse

Zutaten: Schafmilch, Lab, Salz

Allergene: Milch

Konservierung: bei +4°-+7° C lagern

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: pflanzlich, milchig, geröstet

Textur: weich-elastisch

Geschmack: süß-salzig, leicht säuerlich

Aroma: Minze, Wurzelgemüse, Schafmilch, Karamell

Supplier: Gamsegg-hof

Origin: Vinschgau, South Tyrol

Type: semi-hard cheese

Ingredients: sheep milk, salt, rennet

Allergens: milk

Conservation: store at +4 - +7° C

TASTING

Odour: vegetal, lactic, toasted

Texture: soft-elastic

Flavour: sweet-salty, slightly acidulous

Aromas: mint, tubers, sheep milk, caramel

DESCRIZIONE

Formaggio prodotto nel maso Gamsegg-hof che produce formaggi a base di latte crudo caprino, vaccino e ovino. I formaggi di pecora sono una rarità in Alto Adige, la famiglia Hohenegger, proprietaria del maso, alleva pecore della razza "Frisona tedesca" (Ostfriesisches Milchschaaf) e realizza i suoi formaggi secondo i criteri della produzione biologica.

Crosta arancione, pasta bianco avorio, intensi sentori di pecora e erbe di montagna.

ABBINAMENTI

Vini: bianchi aromatici, bollicine

Miele di montagna

Conserva: crema di Luppolo - Azienda Primitivizia

<http://www.primitivizia.it/prodotti/luppolo/>

BESCHREIBUNG

Schnittkäse, der auf dem Gamsegg-hof aus biologischer Schafs-, Kuh- und Ziegenrohmilch handwerklich gefertigt wird. Schafkäse ist in Südtirol noch immer eine Rarität. Auf dem Hof werden Ostfriesische Milchschaaf gehalten. Orangefarbene Rinde, elfenbeinfarbener Teig, intensive Aromen vom Schaf und Gebirgskräutern.

BEGLEITVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: aromatische Weißweine, Schaumweine

Berghonig

Konserven: Hopfencreme - Primitivizia

<http://www.primitivizia.it/prodotti/luppolo/>

DESCRIPTION

Cheese produced in the Gamsegg-hof farm which is specialized in cheeses made with goat, sheep and cow raw milk. Sheep milk cheeses are extremely rare in Alto Adige. The Hohenegger family, which owns the farm, breeds 'German Frisona' sheeps and makes its cheeses following the standards of biologic production. Orange rind, white avory dough and intense aromas of sheep and meadow grass.

PAIRINGS

Wines: aromatic white, sparkling wines

Mountain honey

Preserves: hop cream - Company Primitivizia

<http://www.primitivizia.it/prodotti/luppolo/>