




 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

 ½

 ¼

 ⅛








Silva

TERRITORIO SELECTION

Valore energetico/ Brennwert/ Energy	311 Kcal 1289 kJ
Proteine/ Eiweiß/ Protein	17,37 g
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate	0,1 g
Grassi/ Fett/Fet	26,29 g
Sale/Salz/Salt	1,14 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
170	 	500 g	ø 10 H 4cm	30 gg	53%		4

Fornitore: Eggemoahof

Provenienza: Selva dei Molini, Valle Aurina, Alto Adige

Tipologia: pasta molle

Ingredienti: latte, sale, caglio, fermenti lattici

Allergeni: latte

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

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: vegetale, lattico

Texture: morbida-cremosa

Gusto: dolce, leggermente acidulo

Aromi: resina, sottobosco, yogurt

Lieferant: Eggemoahof

Herkunft: Mühlwald, Ahrntal, Südtirol

Typologie: Weichkäse

Zutaten: Milch, Salz, Lab, Kulturen

Allergene: Milch

Konservierung: bei +4°-+7° C lagern

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: pflanzlich, milchig

Textur: weich-cremig

Geschmack: süß, leicht säuerlich

Aroma: Harz, Unterholz, Jogurt

Supplier: Eggemoahof

Origin: Selva dei Molini, Ahrntal, South Tyrol

Type: soft cheese

Ingredients: milk, salt, rennet, culture

Allergens: milk

Conservation: store at +4 - +7° C

TASTING

Odour: vegetal, lactic

Texture: soft-creamy

Flavour: sweet, slightly acidulous

Aromas: resin, undergrowth, yogurt

DESCRIZIONE

Formaggio a crosta lavata stagionato nella corteccia di abete che proviene dal bosco di proprietà della famiglia Steiner.

La corteccia, avvolgendo il formaggio lungo tutto lo scalzo, dona piacevoli aromi di resina e con l'avanzare della stagionatura diviene un tutt'uno con il formaggio.

Il maso della famiglia Steiner si trova a 1.300 m. di altitudine nella piccola località di Selva dei Molini.

Nel piccolo caseificio si lavora solo latte crudo prodotto dalle 15 vacche in lattazione.

ABBINAMENTI

Vini: bianco corposo

Verdure, patate lessate

BESCHREIBUNG

Rotgeschmierter Weichkäse, mit selbst produzierter Fichtenbaumrinde ummantelt und darin gereift. Diese Veredelungstechnik bereichert mit harzigen Noten, die den Käse mit fortschreitender Reifung völlig durchdringen. Der Hof der Familie Steiner befindet sich auf 1.300 m im kleinen Örtchen Mühlwald. Es wird ausschließlich Rohmilch von den 15 Kühen verarbeitet.

BEGLEITVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: schwere Weißweine

Gemüse, gekochte Kartoffeln

DESCRIPTION

Washed-rind cheese aged in fir bark which comes directly from the nearby wood, property of the Steiner family. The bark is wrapped around the whole surface of the cheese and, therefore, gives pleasant aromas of resin. Moreover, as the aging process goes on, it becomes one with the cheese.

The Steiner family farm is situated at an altitude of 1.300m in the small town of Selva dei Molini. In their small cheese factory, they work only with raw milk made by their lactating 15 cows.

PAIRINGS

Wines: rich bodied white

Vegetables, boiled potatoes