



 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



SISSI

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
176	 	350 g	ø9 H 5cm	30 gg	45%		6

Fornitore: Untereggerhof

Provenienza: Valles, Valle Isarco, Alto Adige

Tipologia: pasta molle

Ingredienti: latte di capra, sale, caglio

Allergeni: latte

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

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: lattico, vegetale, speziato

Texture: morbida-cremosa

Gusto: salato, leggermente acidulo

Aromi: caprino, erbe di montagna

Lieferant: Untereggerhof

Herkunft: Vals, Eisacktal, Südtirol

Typologie: Weichkäse

Zutaten: Ziegenmilch, Salz, Lab

Allergene: Milch

Konservierung: bei +4°-+7° C lagern

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: milchig, pflanzlich, würzig

Textur: weich-cremig

Geschmack: schmackhaft, leicht säuerlich

Aroma: Ziege, Bergkräuter

Supplier: Untereggerhof

Origin: Valles, Eisacktal, South Tyrol

Type: soft cheese

Ingredients: goat milk, salt, rennet

Allergens: milk

Conservation: store at +4 - +7° C

TASTING

Odour: lactic, vegetal, spicy

Texture: soft-creamy

Flavour: salty, slightly acidulous

Aromas: goaty, mountain herbs

DESCRIZIONE

Formaggio a crosta lavata che tende a cremificare nel sottocrosta, pasta bianco porcellana.

Il maso in cui è prodotto si trova a Valles, piccola frazione del comune di Rio di Pusteria, ed è situato a 1.100 m. di altitudine. Attualmente l'allevamento si compone di 160 capre bianche della razza "Nobile Tedesca". Ottimo come antipasto e per il carrello dei formaggi.

ABBINAMENTI

Vini: bollicine, Riesling

BESCHREIBUNG

Rotgeschmierter Weichkäse aus Ziegenrohmilch mit porzellanweißem Teig und cremiger Konsistenz. Der Untereggerhof befindet sich auf 1.100 m in Vals, einer Fraktion der Gemeinde Mühlbach im Pustertal. Derzeit werden dort 160 Ziegen der Rasse „Deutsche Weiße Edelziege“ gehalten. Ausgezeichnet als Antipasto und ideal auf einem Käsewagen.

BEGLEITVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: Schaumweine, Riesling

DESCRIPTION

Washed-rind cheese with the tendency of becoming creamier in the area just below the rind, white porcelain dough. The farm in which it has been produced is situated at an altitude of 1.100m in Valles, a small village in the "Rio di Pusteria" region. The farm animals consist of 160 white goats of the "Noble German" breed. Excellent as an entree or added in a cheese platter.

PAIRINGS

Wines: sparkling wines, Riesling