



 Latte crudo | Rohmilch | raw milk

 Latte vaccino | Kuhmilch | cow milk


 Latte di capra | Ziegenmilch | goat milk

 pastorizzato | Pasteurisiert | pasteurize

 latte pecora | Schafmilch | sheep milk

 Latte di Bufala | Büffelmilch | Water buffalo milk

 Formaggio intero | Ganze Form | Whole cheese

 Taglio a pezzi | Stückweise | Cut pieces

 ½

 ¼

 ⅛




DEGUST[®]
Affineur



Ziegel

TERRITORIO SELECTION

Valore energetico/ Brennwert/ Energy	373 Kcal 1459 kJ
Proteine/ Eiweiß/ Protein	22,90 g
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate	
Grassi/ Fett/Fet	28,33 g
Sale/Salz/Salt	1,19 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
256	 	700 g	ø 14 H 5cm	60 gg	45%		3

Fornitore: Hochgruberhof

Provenienza: Selva dei Molini, Valle Aurina, Alto Adige

Tipologia: pasta da taglio

Ingredienti: latte, sale, caglio

Allergeni: latte

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

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: lattico, vegetale

Texture: elastica

Gusto: sapido, leggermente acido

Aromi: burro fuso, sottobosco, erbe aromatiche

Lieferant: Hochgruberhof

Herkunft: Mühlwald, Ahrntal, Südtirol

Typologie: Schnittkäse

Zutaten: Milch, Salz, Lab

Allergene: Milch

Konservierung: bei +4°-+7° C lagern

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: milchig, pflanzlich

Textur: elastisch

Geschmack: schmackhaft, leicht sauer

Aroma: geschmolzene Butter, Unterholz, aromatische Kräuter

Supplier: Hochgruberhof

Origin: Selva dei Molini, Ahrntal, South Tyrol

Type: semi-hard cheese

Ingredients: milk, salt, rennet

Allergens: milk

Conservation: store at +4 - +7° C

TASTING

Odour: lactic, vegetal

Texture: elastic

Flavour: tasty, slightly acidulous

Aromas: melted butter, undergrowth, aromatic herbs

DESCRIZIONE

Il maso in cui si produce si trova a 1.600 m di altitudine e il proprietario, Karl Oberhollenzer, alleva solo mucche della razza Pinzgauer.

Lo Ziegel, soprannominato "mattone", prende il nome dalla caratteristica forma rettangolare e dal colore che ricordano un mattone da muro, la forma lo rende facile da tagliare e duttile in cucina.

Gratinato su un crostino di pane a decorazione di una zuppa di pesce saprà sorprendervi!

ABBINAMENTI

Vini: bianchi aromatici, rossi di media struttura

BESCHREIBUNG

Der Hof, wo dieser Käse produziert wird, liegt auf 1.600 m. Der Hofbesitzer Karl Oberhollenzer hält nur Kühe der Rasse Pinzgauer. Dieser Käse erhält seinen Namen von der charakteristischen rechteckigen Ziegelform. Dadurch ist er auch leicht zu portionieren. Auch in der Küche auf Brot als Beilage zur Fischsuppe geeignet.

BEGLEITVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: aromatische Weißweine, mittelschwere Rotweine

DESCRIPTION

The farm in which this cheese is manufactured is located at 1600m of altitude and its owner, Karl Oberhollenzer, breeds exclusively Pinzgauer cows. The Ziegel, also known as "the brick", takes its name from the characteristic rectangular shape and its color which recall those of a brown brick. This peculiar shape makes the cheese easy to cut and to use in various recipes.

Grilled on toasted bread as a garnish of a fish soup will be a lovely surprise for your taste spots.

PAIRINGS

Wines: aromatic white, medium-bodied red