



 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

Caprino fresco con erbe-Ziegenfrischkäse Kräuter



TERRITORIO SELECTION

Valore energetico/ Brennwert/ Energy	218 Kcal 906 kJ
Proteine/ Eiweiß/ Protein	13,51 g
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate	1,33 g
Grassi/ Fett/Fet	16,41 g
Sale/Salz/Salt	2,71 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
008	 	170 g	ø 6 H 4cm	5 gg	40%		2

Fornitore: Lechnerhof

Provenienza: Valle di Braies, Val Pusteria, Alto Adige

Tipologia: formaggio fresco

Ingredienti: latte di capra, sale, caglio, erbe

Allergeni: latte

Conservazione: conservare a + 2°-+ 6°C

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: lattico, vegetale

Texture: umida-tenua

Gusto: salato, spiccata acidità

Aromi: latte caprino fresco, erbe aromatiche

Lieferant: Lechnerhof

Herkunft: Pragser Tal, Pustertal, Südtirol

Typologie: Frischkäse

Zutaten: Ziegenmilch, Salz, Lab, Kräuter

Allergene: Milch

Konservierung: bei +2°-+6° C lagern

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: milchig, pflanzlich

Textur: feucht-zart

Geschmack: salzig, ausgeprägte Säure

Aroma: frische Ziegenmilch, aromatische Kräuter

Supplier: Lechnerhof

Origin: Valle di Braies, Pustertal, South Tyrol

Type: fresh cheese

Ingredients: goat milk, salt, rennet, herbs

Allergens: milk

Conservation: store at +4 - +6° C

TASTING

Odour: lactic, vegetal

Texture: humid-tenuous

Flavour: salty, marked acidity

Aromas: Aromas: fresh goat milk, aromatic herbs

DESCRIZIONE

Questo maso si trova a 1.200 m di altitudine nei pressi del lago di Braies, località turistica molto rinomata.

La pratica di ricoprire i formaggi con erbe aromatiche è un antico metodo utilizzato per arricchirli di nuovi aromi e sapori.

Ottimo antipasto in accompagnamento a insalate e piatti di verdure o spalmato su crostini di pane.

ABBINAMENTI

Vini: bianchi aromatici della Valle Isarco

Pane bianco tostato

Verdure

BESCHREIBUNG

Dieser Hof befindet sich auf 1.200 Höhenmeter im Pragser Tal, unweit vom berühmten Pragser Wildsee

Das Zudecken des Käse mit Gewürzkräutern ist eine alte Tradition, um dem Käse mehr Aromen und Geschmack zu verleihen.

Idealer Antipasto zusammen mit Salat, Gemüseteller oder als Aufstrich.

BEGLEITVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: aromatische Eisacktaler Weißweine

Getostetes Weißbrot

Gemüse

DESCRIPTION

This farm is situated at 1,200 meters above sea level in the small valley near the Braies lake, a very popular tourist place.

The practice of covering cheeses with herbs is an ancient method used to enrich them with new flavors and tastes.

Great appetizer with salads and vegetables or spread on toasted bread.

PAIRINGS

Wines: aromatic white of Eisacktal

Toasted white bread

Vegetables