



Latte crudo | Rohmilch | raw milk



pastorizzato | Pasteurisiert | pasteurized



Latte vaccino | Kuhmilch | cow milk



Latte di capra | Ziegenmilch | goat milk



latte pecora | Schafmilch | sheep milk



Latte bufala | Büffelmilch | buffalo milk



Forma intera | Ganze Form | Whole cheese



Taglio a pezzi | Stückweise | Cut pieces



1/2



1/4



1/3



Bauernkas



Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	388 KCAL 1625 KJ
Grassi/ Fett/Fet -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	31 G 17 G
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	2,3 G 0 G
Proteine/ Eiweiß/ Protein	25 G
Sale/Salz/Salt	1,3 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
215		3 kg	ø 24 H 7cm	120 gg	45%		1

Fornitore: 178

Provenienza: Nova Ponenete, Val D'Ega, Alto Adige

Tipologia: pasta da taglio

Ingredienti: latte, sale, calgio, fermenti lattici

Allergeni: latte

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

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: lattico, vegetale

Texture: burrosa-fondente

Gusto: armonico, dolce, leggermente sapido

Aromi: intensi di panna, burro fuso, erbe di montagna

DESCRIZIONE

Un formaggio contadino, prodotto dal giovane casaro Stefan Köhl a 1360 metro d'altezza a Nova Ponente nel cuore delle Dolomiti. Questo prodotto si caratterizza per la pasta giallo paglierino, un'occhiatura pronunciata e al palato una discreta consistenza con un gusto burroso arricchito di delicate note lattiche, di burro fresco e lieviti.

ABBINAMENTI

Ideale componente di un piatto di formaggi della nostra zona o anche in cucina accompagnando piatti tradizionali come gnocchetti o crespelle

Vini consigliati: rossi giovani e fruttati

Lieferant: 178

Herkunft: Deutschnofen, Eggental, Südtirol

Typologie: Schnittkäse

Zutaten: Milch, Salz, Lab, Milchsäurebakterien

Allergene: Milch

Konservierung: bei +4°-+7° C lagern

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: milchig, pflanzlich

Textur: buttrig-schmelzend

Geschmack: gleichmäßig/harmonisch, süß-salzig

Aroma: intensiv nach Sahne, geschmolzener Butter, Bergkräuter

BESCHREIBUNG

Ein Bauernkäse, den der junge Käser Stefan Köhl auf 1.360 Höhenmeter in Deutschnofen in den Dolomiten produziert. Charakteristisch für dieses Produkt ist der strohgelbe Teig mit lebhafter Bruchlochung und mittelfester Textur und der buttrige Geschmack mit feinen Nuancen von Milch, frischer Butter und Hefe.

SERVIERVORSCHLÄGE

Ideal auf einem regionalen Käseteller oder in der Küche zu traditionellen Gerichten wie Spätzle oder Omelette; Weinbegleitung: junge, fruchtige Rotweine

Supplier:

Origin: Nova Ponenete, Eggental, South Tyrol

Type: semi-hard cheese

Ingredients: milk, salt, rennet, lactic acid bacteria

Allergens: milk

Conservation: store at +4 - +7° C

TASTING

Odour: lactic, vegetal

Texture: buttery-fondant

Flavour: harmonious, sweet, slightly sapid

Aromas: intensely creamy, melted butter, mountain herbs

DESCRIPTION

A farmer's cheese produced by the young cheesemaker Stefan Köhl at an altitude of 1,360 metres in Deutschnofen in the Dolomites. Characteristic for this product is the straw-yellow dough with vibrant cheese holes and medium-firm texture and the buttery taste with fine nuances of milk, fresh butter and yeast.

PAIRINGS

Ideal on a regional cheese plate or in the kitchen with traditional dishes such as spaetzle or omelets; Wine accompaniment: young, fruity red wines