



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



1/8



## Bärenbart BIO



Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	350 KCAL 1.450 KJ
Grassi/ Fett/Fet -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	30 G 21 G
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	<0,5 G <0,5 G
Proteine/ Eiweiß/ Protein	21 G
Sale/Salz/Salt	0,60 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
206		400 g	ø 10 H 3cm	30 gg	45%		5

**Fornitore:** 202

**Provenienza:** Valle Lunga, Val Venosta, Alto Adige

**Tipologia:** pasta da taglio

**Ingredienti:** latte di capra, fermenti, sale, caglio

**Allergeni:** latte

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

### ESAME ORGANOLETTICO

**Olfatto:** animale, vegetale

**Texture:** morbida-burrosa

**Gusto:** dolce-salato, acidulo, leggermente di umami

**Aromi:** intensi caprino, erbe di montagna

### DESCRIZIONE

È un formaggio da taglio, prodotto a 1800 metri di altitudine nel maso Gamseggghof della famiglia Hohenegger a Vallelunga nell'Alta Val Venosta. Il nome del formaggio deriva dalla montagna Bärenbart (Barba d'Orsa) nel comune di Curon Venosta. Le capre (razza camosciata delle Alpi) d'estate vengono lasciate al pascolo cosicché la molteplicità di aromi delle erbe di cui si nutrono si possa ritrovare nel loro latte.

Il formaggio ha una crosta liscia di colore giallo-arancione, una pasta bianco porcellana unite a intensi aromi di capra e pascolo che coniugano dolcezza e sapore vivace. Un formaggio che a piena maturazione manifesta tutta la sua ricchezza di sapori.

**Lieferant:** 202

**Herkunft:** Langtauferer Tal, Vinschgau, Südtirol

**Typologie:** Schnittkäse

**Zutaten:** Ziegenmilch, Kulturen, Salz, Lab

**Allergene:** Milch

**Konservierung:** bei +4°-+7° C lagern

### GESCHAMCKSGUTACHTEN

**Geruch:** tierisch, pflanzlich

**Textur:** weich-buttrig

**Geschmack:** süß-salzig, säuerlich, leicht nach umami

**Aroma:** intensiv nach Ziege, Bergkräuter

### BESCHREIBUNG

Es handelt sich um einen Schnittkäse, der auf dem Gamseggghof in Langtaufers von der Familie Hohenegger auf 1.800 Metern produziert wird. Der Name des Käses stammt vom Berg Bärenbart in der Nähe von Graun im Vinschgau. Die braunen Gebirgsziegen werden in den Sommermonaten auf der Weide gehalten, und somit ist ihr Futter reich an aromatischen Pflanzen, deren Wohlgerüche sich in der Milch niederschlagen.

Der Käse hat eine glatte gelb-orange Rinde mit porzellanweißem Teig, die intensiven Ziegen- und Weidearomen vereinen Süße mit lebendiger Würze. Ein Käse, der im voll-reifen Zustand sehr vielschichtig schmeckt.

**Supplier:**

**Origin:** Vinschgau, South Tyrol

**Type:** semi-hard cheese

**Ingredients:** goat milk, salt, rennet, culture

**Allergens:** milk

**Conservation:** store at +4 - +7° C

### TASTING

**Odour:** animal, vegetal

**Texture:** soft-buttery

**Flavour:** sweet-salty, acidulous, with a hint of umami

**Aromas:** goaty intense, mountain herbs

### DESCRIPTION

It is a semi-hard cheese produced on the Gamseggghof farm in Langtaufers by the Hohenegger family at 1,800 metres. The name of the cheese comes from the mountain Bärenbart near Graun in Vinschgau. The brown mountain goats are kept on pasture during the summer months, and thus their feed is rich in aromatic plants, the fragrances of which are reflected in the milk.

The cheese has a smooth yellow-orange rind with porcelain-white paste, and the intense goat and pasture aromas combine sweetness with rich spiciness. A cheese that tastes very complex when fully ripe.

## ABBINAMENTI

Vini consigliati: Traminer aromatico, Moscato giallo.

Conserven: mostarda di fichi/senapata di fichi

Suggerimento: frutta secca

## SERVIERVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: aromatischer Traminer, gelber Muskateller

Konserven: Feigenmostarda

Sonstiges: Trockenfrüchte

## PAIRINGS

Wine accompaniment: aromatic Traminer, yellow muscatel

Preserves: Fig Mostarda

Other: dried fruit