

 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







## Bergbauernkas

Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	351 kcal 1456 kJ
Grassi/ Fett/Fet	27 g
-di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	19 g
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate	1,0 g
-di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	1,0 g
Proteine/ Eiweiß/ Protein	25,9 g
Sale/Salz/Salt	1,3 g

### TERRITORIO SELECTION

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
226		9 kg	ø 14 H 4cm	50 gg	50%		1

**Fornitore:** Sennerei Burgeis

**Provenienza:** Burgusio, Val Venosta, Alto Adige

**Tipologia:** pasta da taglio

**Ingredienti:** latte, sale, caglio

**Allergeni:** latte

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

### ESAME ORGANOLETTICO

**Olfatto:** lattico, vegetale

**Texture:** morbida-elastica

**Gusto:** speziato, leggermente acidulo

**Aromi:** Panna, erbe selvatiche, leggermente propionico

**Lieferant:** Sennerei Burgeis

**Herkunft:** Burgeis, Vinschgau, Südtirol

**Typologie:** Schnittkäse

**Zutaten:** Milch, Salz, Lab

**Allergene:** Milch

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

### GESCHAMCKSGUTACHTEN

**Geruch:** milchig, pflanzlich

**Textur:** weich-elastisch

**Geschmack:** würzig, leicht säuerlich

**Aroma:** Sahne, Bergkräuter,

Propionsäuregärung

**Supplier:** Sennerei Burgeis

**Origin:** Burgusio, Val Venosta, South Tyrol

**Type:** semi-hard-cheese

**Ingredients:** milk, salt, rennet

**Allergens:** milk

**Conservation:** store at +4- +7° C

### TASTING

**Odour:** lactic, vegetal

**Texture:** soft-elastic

**Flavour:** spicy, slightly acidulous

**Aromas:** cream, mountain herbs, a little propionic

### DESCRIZIONE

Per la produzione di questo formaggio saporito e speciale servono 100 l di un latte di alta qualità, una stagionatura di 50 giorni ed un malgaro appassionato. Può essere degustato come una tipica merenda della Val Venosta così come un dessert che crea la fine di un buon pasto dopo un menu.

### ABBINAMENTI

Vini: rossi leggeri, bianchi aromatici, Miele di montagna

### BESCHREIBUNG

Es braucht 100 l gute Milch, eine Reifezeit von 50 Tagen und einen Senner, der mit handwerklichem Geschick und mit Freude an der Arbeit diesen Schnittkäse entstehen lassen, der mit seiner leicht säuerlichen Würze ein besonderes Geschmackserlebnis darstellt. Er passt genauso zu einer typischen Vinschger Marende, wie auf einen Nachtschteller, der den krönenden Abschluss für ein elegantes Essen bildet.

### BEGLEITVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: leichte Rotweine, aromatische Weißweine, Berghonig

### DESCRIPTION

For this cheese are needed 100 l milk with a high quality, a seasoning of 50 days an a passionate producer. With the combination of this elements it's created this cheese with his particular taste.

### PAIRINGS

Wines: light red, aromatic white, mountain honey