



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



Bergbauernkas



Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	351 KCAL 1456 KJ
Grassi/ Fett/Fet -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of wthc saturates	27 G 19 G
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	1,0 G 1,0 G
Proteine/ Eiweiß/ Protein	25,9 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
226		9 kg	ø 14 H 4cm	50 gg	50%		1

Fornitore: 216

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

DESCRIZIONE

Cosa serve per fare un buon formaggio contadino di montagna? 100 litri del miglior latte di montagna, una maturazione di 50 giorni e un casaro che crea con perizia artigianale e passione questo formaggio da taglio che alla fine con il suo sapore delicatamente acidulo è davvero una esperienza di gusto particolare.

ABBINAMENTI

Va bene tanto per una tipica merenda venostana quanto su un piatto da dessert a coronare degnamente un pranzo elegante.

Vini consigliati: rossi leggeri, bianchi aromatici.

Suggerimenti: miele di montagna

Lieferant: 216

Herkunft: Burgeis, Vinschgau, Südtirol

Typologie: Schnittkäse

Zutaten: Milch, Salz, Lab

Allergene: Milch

Konservierung: bei +4°-+7° C lagern

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: milchig, pflanzlich

Texture: weich-elastisch

Geschmack: würzig, leicht säuerlich

Aroma: Sahne, Bergkräuter, Propionsäuregärung

BESCHREIBUNG

Was braucht es für einen guten Bergbauernkäse? 100 Liter beste Bergbauernmilch, eine Reifezeit von 50 Tagen und einen Senner, der mit handwerklichem Geschick und mit Freude an der Arbeit diesen Schnittkäse entstehen lässt, der im Ergebnis mit seiner leicht säuerlichen Würze ein besonderes Geschmackserlebnis darstellt...

SERVIERVORSCHLÄGE

Er passt genauso zu einer typischen „Vinschger Marende“, wie auf einen Nachtscheller, der den krönenden Abschluss für ein elegantes Essen bildet.

Weinbegleitung: leichte Rotweine, aromatische Weißweine

Sonstiges: Berghonig

Supplier:

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

DESCRIPTION

What does it take to make a good mountain farmer's cheese? 100 litres of the best mountain farmer's milk, a ripening period of 50 days and a dairyman who, with skill and pleasure in his work, creates this semi-hard cheese, which, with its slightly acidic flavour, is a special taste experience...

PAIRINGS

It goes just as well with a typical "Vinschger Marende" as it does with a dessert plate, which is the crowning glory of an elegant meal.

Wine accompaniment: light red wines, aromatic white wines

Other: mountain honey

