

🥛 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

🕒 ⅓

DEGUST
Affineur



Bergnelke BIO

TERRITORIO SELECTION

Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	347 kcal 1440 kJ
Grassi/ Fett/Fet	29 g
-di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	20 g
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate	<0,5 g
-di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	<0,5 g
Proteine/ Eiweiß/ Protein	21 g
Sale/Salz/Salt	0,70 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
207		800 g	ø 17 H 4cm	50 gg	45%		2

Fornitore: Hohenegger

Provenienza: Valle Lunga, Val Venosta, Alto Adige

Tipologia: pasta da taglio

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

Allergeni: latte

Conservazione: conservare a +4°-+7°C

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: vegetale, animale

Texture: morbida-burrosa

Gusto: dolce-salato, leggermente acido

Aromi: cantina, erbe e fiori di montagna, caprino, noce moscata

DESCRIZIONE

Formaggio prodotto nel maso Gamssegg-hof, di proprietà della famiglia Hohenegger dal 1702. Il maso è specializzato nella lavorazione del latte crudo secondo i criteri della produzione biologica. Il formaggio è prodotto per l'80% con latte vaccino che da rotondità e per il 20% con latte di capra che dona un particolare aroma speziato e di erbe. Stagionato nel Bunker

ABBINAMENTI

Vini: rossi leggeri, bianchi aromatici, bollicine

Pane Ur-Paarl della Val Venosta

Frutta secca prodotta nel vicino maso "Kandlwaal-hof" della famiglia Luggin che si trova nella località di Lasa.

Lieferant: Hohenegger

Herkunft: Langtauferer Tal, Vinschgau, Südtirol

Typologie: Schnittkäse

Zutaten: Milch, Ziegenmilch, Salz, Lab, Kulturen

Allergene: Milch

Konservierung: bei +4°-+7° C lagern

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: pflanzlich, tierisch

Textur: weich-buttrig

Geschmack: süß-salzig, leicht säuerlich

Aroma: Keller, Bergkräuter und -blumen, Ziege, Muskatnuss

BESCHREIBUNG

Schnittkäse, produziert auf dem Gamssegg-hof, der sich seit 1702 im Besitz der Familie Hohenegger befindet. Auf dem Hof wird ausschließlich biologische Rohmilch verarbeitet. Dieser Käse besteht zu 80 % aus Kuhmilch, die einen vollen, ausgewogenen Geschmack verleiht und zu 20 % aus Ziegenmilch, die würzige und grasige Noten mit einfließen lässt. Gereift im Bunker.

Orangefarbene Rinde, strohgelber Teig, im Bunker gelagert

BEGLEITVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: leichte Rotweine, aromatische Weißweine, Schaumweine Vinschgauer Ur-Paarl
Trockenfrüchte vom „Kandlwaal-hof“ der Familie Luggin in Laas

Supplier: Hohenegger

Origin: Vinschgau, South Tyrol

Type: semi-hard cheese

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

Allergens: milk

Conservation: store at +4- +7° C

TASTING

Odour: vegetal, animal

Texture: soft-buttery

Flavour: sweet-salty, slightly acidulous

Aromas: cellar, mountain herbs and flowers, goaty, nutmeg

DESCRIPTION

Cheese made in Gamssegg-hof farm, property of the Hohenegger family from 1702. The farm is specialized in raw milk cheeses and follows the standards of the biological production. This specific product is made by combining cow milk(80%), which gives roundness to the flavour and goat milk (20%) which empowers the taste with an aroma of spices and herbes. Aged in the Bunker.

PAIRINGS

Wines: light red, aromatic white, sparkling wines

Bread "Ur-Paarl" from Val Venosta

Dried fruits produced in the nearby farm "Kandlwaal-hof" of the Luggin family, located in the town of Lasa.