



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



Bergnelke BIO



Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	347 KCAL 1440 KJ
Grassi/ Fett/Fet -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of wthc saturates	29 G 20 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	0,70 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: 203

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

Questo formaggio da taglio viene prodotto nel maso Gamsegg che dal 1702 è di proprietà della famiglia Hohenegger. Qui lavorano esclusivamente latte crudo biologico. Per questo formaggio usano per l'80% latte vaccino, che gli conferisce un gusto pieno ed equilibrato e per il restante 20% latte di capra. Il foraggio degli animali è ricco di piante aromatiche i cui sentori si ritrovano nel latte. Il formaggio ha una crosta di colore aranciato con macchie di muffe nobili bianche, una pasta di un giallo tenue, elastica, compatta e tendente al cremoso con un'occhiatura regolare. Grazie alla stagionatura in bunker, le note piccantine ed erbacee si intensificano.

Lieferant: 203

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

Der Schnittkäse wird auf dem Gamsegg produziert, der sich seit 1702 im Besitz der Familie Hohenegger befindet. Auf dem Hof wird ausschließlich biologische Rohmilch verarbeitet. Dieser Käse ist eine Assemblage von 80 % Kuhmilch, die ihm einen vollen, ausgewogenen Geschmack verleiht und 20 % Ziegenmilch. Das Futter der Tiere ist reich an aromatischen Pflanzen, deren Wohlgerüche in die Milch übergehen. Der Käse hat eine orangefarbene Rinde mit vereinzelt weißen Edelpilzcolonien und einen blassgelblichen, elastischen, cremig-festen Teig mit gleichmäßig verteilten Löchern. Durch die Bunkerreifung werden die würzigen und grasigen Noten intensiviert.

Supplier:

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

The semi-hard cheese is produced on the Gamsegg, which has been owned by the Hohenegger family since 1702. Only organic raw milk is processed on the farm. This cheese is an assemblage of 80 % cow's milk, which gives it a full, balanced flavour, and 20 % goat's milk. The animals' feed is rich in aromatic plants, the fragrances of which pass into the milk. The cheese has an orange-coloured rind with scattered white colonies of noble mushrooms and a pale yellowish, elastic, creamy and firm paste with evenly distributed holes. Bunker ripening intensifies the spicy and grassy notes.

ABBINAMENTI

Vini consigliati: rossi leggeri, bianchi aromatici, spumanti

Suggerimenti: coppia originaria della Val Venosta, frutta secca

SERVIERVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: leichte Rotweine, aromatische Weißweine, Schaumweine

Sonstiges: Vinschgauer Ur-Paarl, Trockenfrüchte

PAIRINGS

Weinbegleitung: leichte Rotweine, aromatische Weißweine, Schaumweine
Sonstiges: Vinschgauer Ur-Paarl (a typical bread from the region), Trockenfrüchte