



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



Briestange



Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	342 KCAL 1430 KJ
Grassi/ Fett/Fet -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	29 G 16 G
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	0,5 G 0,5 G
Proteine/ Eiweiß/ Protein	20 G
Sale/Salz/Salt	2,0 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
109		500 g	ø 25 H 4cm	20 gg	50%		5

Fornitore: 122

Provenienza: Austria

Tipologia: pasta molle

Ingredienti: latte, sale, caglio, fermenti

Allergeni: latte

Conservazione: conservare a +4°- +7°C

Lieferant: 122

Herkunft: Österreich

Typologie: Weichkäse

Zutaten: Milch, Salz, Lab, Kulturen

Allergene: Milch

Konservierung: Bei +4° - +7° lagern

Supplier:

Origin: Käse Moosbrugger

Type: soft cheese

Ingredients: milk, salt, rennet, culture

Allergens: milk

Conservation: store at +4°- +7°C

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: lattico, vegetale

Texture: morbida-cremosa

Gusto: dolce-salato

Aromi: panna fresca, burro, funghi bianchi

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: milchig, pflanzlich

Textur: weich-cremig

Geschmack: süß-salzig

Aroma: frische Sahne, Butter, weiße Pilze

TASTING

Odour: lactic, vegetal

Texture: soft-creamy

Flavour: sweet-salty

Aromas: fresh cream, butter, white mushrooms

DESCRIZIONE

Questo originale formaggio a parallelepipedo viene prodotto nel caseificio "Bantel" nel Vorarlberg (A). La "stanga" è ricoperta uniformemente da muffa bianca, ha una struttura morbida e cremosa, al palato è dolce e sapido con aromi di panna fresca, burro e funghi bianchi.

BESCHREIBUNG

Die Briestange wird in Vorarlberg in der Käserei „Bantel“ hergestellt. Das Spezielle an diesem Käse ist die rechteckige Stangenform, die von einer gleichmäßigen Weißschimmel-Flora bedeckt ist. Die Struktur ist weich-cremig, der Geschmack liegt zwischen süß und salzig mit einem Aroma von frischer Sahne, Butter und weißen Pilzen.

DESCRIPTION

The Brie bar is produced in Vorarlberg in the cheese dairy "Bantel". The special feature of this cheese is the rectangular stick shape covered by a uniform white mold flora. The texture is soft and creamy, the taste is between sweet and salty with an aroma of fresh cream, butter and white mushrooms.

ABBINAMENTI

Ideale come formaggio da colazione con una baguette e frutta secca;

facile da porzionare grazie alla sua forma a stanga;

Vini consigliati: bianchi aromatici, rossi leggeri

SERVIERVORSCHLÄGE

Ideal als Frühstückskäse mit Baguette und Trockenobst;

leicht zum Schneiden wegen der rechteckigen Stangenform;

Weinbegleitung: aromatische Weißweine, leichte Rotweine

PAIRINGS

Ideal as a breakfast cheese with baguette and dried fruit;

easy to cut because of the rectangular stick shape.

Wine pairing: aromatic white wines, light red wines.