

🥛 Latte crudo | Rohmilch | raw milk

🐄 Latte vaccino | Kuhmilch | cow milk

🐐 Latte di capra | Ziegenmilch | goat milk

🔪 pastorizzato | Pasteurisiert | pasteurized

🐑 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



Bunkerka

EXTRA SELECTION

Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	423 kcal 1754 kJ
Grassi/ Fett/Fet	35 g
-di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of which saturates	22 g
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate	0 g
-di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	0 g
Proteine/ Eiweiß/ Protein	27 g
Sale/Salz/Salt	1,6 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
347		1 kg	ø 11 H 14cm	20 M	45%		6

Fornitore: Sennerei Sibratsgfall

Provenienza: Austria, Bregenzer Wald

Tipologia: pasta dura

Ingredienti: latte, sale, caglio

Allergeni: latte

Conservazione: conservare a +4°-+7°C

Lieferant: Sennerei Sibratsgfall

Herkunft: Österreich, Bregenzer Wald

Typologie: Hartkäse

Zutaten: Milch, Salz, Lab

Allergene: Milch

Konservierung: bei +4°-+7° C lagern

Supplier: Sennerei Sibratsgfall

Origin: Austria, Bregenzer Wald

Type: hard cheese

Ingredients: milk, salt, rennet

Allergens: milk

Conservation: store at +4- +7° C

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: frutta secca, flora alpina

Texture: friabile solubile con perforazione occhio di pernice

Gusto: dolce, finale amarognolo, umami

Aromi: erbe alpine, frutta stagionata, brodo di carne

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: Trockenfrüchte, hochalpine Weiden

Textur: mürber Teig mit vereinzelter erbsengroßer Lochung

Geschmack: Süß, herber Abgang, Umami

Aroma: Bergkräuter, reife Früchte, Fleischbouillon

TASTING

Odour: dried fruits, high-alpine herbs

Texture: friable with isolated pea-sized perforation

Flavour: sweet, herb outflow, umami

Aromas: mountain herbs, ripe fruits, meat broth

DESCRIZIONE

Il "Bunkerka" è un formaggio di montagna che viene prodotto nel "Vorderbregenzerwald" da latte di fieno fresco e controllato. Le mucche pascolano su un'altezza di 930 m fino a 1500 m e godono quindi la vecchia tradizione, ancora conservata di allevamento in tre fasi. Questo formaggio di montagna è molto equilibrato tra la sua componente amara e quella dolce. Nel suo olfatto è un'associazione di un prato fiorito e di noci percepibili. La sua consistenza compatta-friabile è completata con cristalli di tirosina che si creano durante la stagionatura. È un formaggio ideale per una degustazione con vini rossi caratteristici.

ABBINAMENTI

Un formaggio ideale per la degustazione di vini con vini rossi caratteristici.

BESCHREIBUNG

Der "Bunkerka" wird im Vorderbregenzerwald aus stets frischer, naturbelassener, silofreier und kontrollierter Heumilch hergestellt. Die Kühe weiden auf einer Höhe von 930 m bis zu 1500 m und genießen somit die alte, noch erhaltene Tradition der Dreistufenlandwirtschaft (Heimawesen, Vorsäße und Alpen). Charakteristisch für den Bergkäse ist die süßliche und gut ausbalancierte herb-malzige Komponente. Im Geruch ist eine Assoziation von einer Blumenwiese und von Walnüsse wahrnehmbar. Die mürb-schmelzende Textur des Käses wird durch feine Tirosin-Kristalle ergänzt. Ein idealer Käse für Weindegustationen mit charaktervollen Rotweinen.

BEGLEITVORSCHLÄGE

Ein idealer Käse für Weindegustationen mit charaktervollen Rotweinen.

DESCRIPTION

The "Bunkerka" is a mountain cheese that is produced in the "Vorderbregenzerwald" from fresh and controlled hay milk. The cows graze on a height of 930 m up to 1500 m and thus enjoy the old tradition, still preserved in three stages of breeding. This mountain cheese is very balanced between its bitter and sweet components. In its sense of smell it is an association of a flowery meadow and of perceptible walnuts. Its compact-friable consistency is completed with tyrosine crystals that are created during the seasoning. It is an ideal cheese for a tasting with characteristic red wines.

PAIRINGS

An ideal cheese for wine tasting with characterful red wines.