



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



Burgeiser Classic



| Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g | |
|--|----------------------|
| Valore energetico/ Brennwert/ Energy | 376 KCAL 1.561 KJ |
| Grassi/ Fett/Fet -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates | 31 G 22 G |
| Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar | <0,5 G <0,5 G |
| Proteine/ Eiweiß/ Protein | 24 G |
| Sale/Salz/Salt | 0,74 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 |
|------------------------|------------------------|---------------------------|---------------------------------------|--|---------------------------|----------------------------|--------------------------------------|
| 213 | | 9 kg | ø 35 H 8cm | 90 gg | 50% | | 1 |

Fornitore: 206

Provenienza: Burgusio, Val Venosta, Alto Adige

Tipologia: pasta da taglio

Ingredienti: latte, sale, caglio, fermenti, lisozima d'uova

Allergeni: latte, lisozima d'uova

Conservazione: conservare a + 4°-+ 7°C

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: lattico, vegetale

Texture: morbida-elastica

Gusto: dolce, pieno ed amabile

Aromi: panna, erbe di montagna, leggermente propionico

DESCRIZIONE

Un formaggio di montagna della latteria di Burgusio che ricorda prati verdi e la tipica vegetazione della Val Venosta. Fondata nel 1950, la latteria raccoglie il latte fresco dei 48 produttori consociati che allevano le loro mucche (da 2 a 25 a testa) senza insilati. Questo formaggio a forma concava, ha una crosta sottile ed aranciata, la pasta è giallognola con occhiatura pronunciata e regolare, la consistenza è morbida e al palato risulta piacevolmente saporito.

ABBINAMENTI

Vini consigliati: rossi leggeri, bianchi aromatici

Suggerimenti: miele di montagna

Lieferant: 206

Herkunft: Burgeis, Vinschgau, Südtirol

Typologie: Schnittkäse

Zutaten: Milch, Salz, Lab, Kulturen, Lysozym aus Ei

Allergene: Milch, Lysozym aus Ei

Konservierung: bei +4°-+7° C lagern

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: milchig, pflanzlich

Textur: weich-elastisch

Geschmack: süß, voll und lieblich

Aroma: Sahne, Bergkräuter, Propionsäuregärung

BESCHREIBUNG

Ein Bergkäse der Sennerei Burgeis, der an grüne Wiesen und die typische Vegetation des Vinschgaus erinnert. Im Jahre 1950 gegründet, sammelt die Sennerei ausschließlich die frische, silofreie Milch der 48 Milchbauern, die zwischen zwei bis zu 25 Kühe halten. Die konkave Käseform hat eine orangefarbene und dünne Rinde. Der Teig ist gelblich mit regelmäßiger erbsengroßer Lochung, der Käse hat eine geschmeidige Konsistenz und ist angenehm würzig im Geschmack.

SERVIERVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: leichte Rotweine, aromatische Weißweine

Sonstiges: Berghonig

Supplier:

Origin: Burgusio creamery cooperative

Type: semi-hard cheese

Ingredients: milk, culture, salt, rennet, lysozyme of egg

Allergens: milk, lysozyme of egg

Conservation: store at +4 - +7° C

TASTING

Odour: lactic, vegetal

Texture: soft-elastic

Flavour: sweet, full and amiable

Aromas: cream, mountain herbs, a little propionic

DESCRIPTION

A mountain cheese from the Burgeis Dairy, reminiscent of green meadows and the typical vegetation of the Vinschgau Valley. Founded in 1950, the alpine dairy collects only the fresh, silo-free milk of the 48 dairy farmers who keep between two and up to 25 cows. The concave cheese shape has an orange-coloured and thin rind. The paste is yellowish with regular pea-sized perforations, the cheese has a smooth consistency and a pleasantly spicy taste.

PAIRINGS

Wine accompaniment: light red wines, aromatic white wines

Other: mountain honey