



 Latte crudo | Rohmilch | raw milk

 pastorizzato | Pasteurisiert | pasteurize

 Formaggio intero | Ganze Form | Whole cheese

 Latte vaccino | Kuhmilch | cow milk

 latte pecora | Schafmilch | sheep milk

 Taglio a pezzi | Stückweise | Cut pieces

 Latte di capra | Ziegenmilch | goat milk

 Latte di Bufala | Büffelmilch | Water buffalo milk

 ½

 ¼

 ⅛





Affineur



Eggekas

TERRITORIO SELECTION

Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	375 kcal 1552 kJ
Grassi/ Fett/Fet -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	33 g 20 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	1,4 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
219	 	500 g	ø 11 H 5cm	40 gg	50%		4

Fornitore: Steiner

Provenienza: Selva dei Molini, Valle Aurina, Alto Adige

Tipologia: pasta da taglio

Ingredienti: latte, sale, caglio, fermenti lattici

Allergeni: latte

Conservazione: conservare a +4°-+7°C

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: lattico, vegetale, fruttato

Texture: elastica-solubile

Gusto: dolce-salato

Aromi: burro fuso, fieno, nocciola

Lieferant: Steiner

Herkunft: Mühlwald, Ahrntal, Südtirol

Typologie: Schnittkäse

Zutaten: Milch, Salz, Lab, Kulturen

Allergene: Milch

Konservierung: bei +4°-+7° C lagern

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: milchig, pflanzlich, fruchtig

Textur: elastisch-schmelzend

Geschmack: süß, salzig

Aroma: geschmolzene Butter, Heu, Haselnuss

Supplier: Steiner

Origin: Selva dei Molini, Ahrntal, South Tyrol

Type: semi-hard cheese

Ingredients: milk, salt, rennet, culture

Allergens: milk

Conservation: store at +4- +7° C

TASTING

Odour: lactic, vegetal, fruity

Texture: elastic-soluble

Flavour: sweet-salty

Aromas: melted butter, hay, hazelnut

DESCRIZIONE

Formaggio sudtirolese dal maso Eggemoa-hof a Selva dei Molini. Un'azienda familiare che si trova a 1300 m di altitudine e nella quale si usa solo il latte delle proprie mucche di razza Bruna alpina alimentate senza insilati. Classico formaggio da taglio a crosta lavata stagionato in cantina naturale, crosta arancione e molto sottile.

ABBINAMENTI

Vini: moscato giallo
Birra Weizen leggera
Verdure lessate
Miele

BESCHREIBUNG

Südtiroler Bauernkäse vom Eggemoahof, der in Mühlwald auf 1.300 m gelegen ist. Dieser bäuerliche Familienbetrieb verarbeitet ausschließlich silagefreie Rohmilch vom eigenen Braunvieh. Klassischer Schnittkäse mit dünner, oranger Rotschmierrinde im Nauturkeller gereift.

BEGLEITVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: gelber Muskateller
Leichtes Weizenbier
gekochtes Gemüse
Honig

DESCRIPTION

South Tyrol cheese made in the Eggemoa-hof farm of Selva dei Molini. It is a family farm situated at 1300m of altitude and where they use only the milk of their own Bruna Alpina cows which are not fed with ensilaged food in any way. Classic washed-rind cheese aged in natural cellar, orange and thin rind, ideal to cut.

PAIRINGS

Wines: Yellow Muscat
Light Weizen Beer
Boiled vegetables
Honey