



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



Eggekas



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: 170

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

Lieferant: 170

Herkunft: Mühlwald, Ahrntal, Südtirol

Typologie: Schnittkäse

Zutaten: Milch, Salz, Lab, Kulturen

Allergene: Milch

Konservierung: bei +4°-+7° C lagern

Supplier:

Origin: Selva dei Molini, Ahrntal, South Tyrol

Type: semi-hard cheese

Ingredients: milk, salt, rennet, culture

Allergens: milk

Conservation: store at +4 - +7° C

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: lattico, vegetale, fruttato

Texture: elastica-solubile

Gusto: dolce-salato

Aromi: burro fuso, fieno, nocciola

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: milchig, pflanzlich, fruchtig

Textur: elastisch-schmelzend

Geschmack: süß, salzig

Aroma: geschmolzene Butter, Heu, Haselnuss

TASTING

Odour: lactic, vegetal, fruity

Texture: elastic-soluble

Flavour: sweet-salty

Aromas: melted butter, hay, hazelnut

DESCRIZIONE

Questo formaggio contadino altoatesino è prodotto nel maso Eggemoa a Selva dei Molini (1300 m.s.l.m.). L'azienda agricola familiare lavora esclusivamente latte crudo proveniente dalle proprie mucche di razza bruna che non vengono alimentate con insilati, ma in estate pascolano libere sui prati di alta montagna. Si tratta di un classico formaggio da taglio dalla crosta lavata di colore arancione e sottile che permette così al formaggio di respirare. È burroso con un profumo equilibrato, morbido e armonico al palato con genuini sentori vegetali.

ABBINAMENTI

Vini consigliati: Moscato giallo, birra al frumento leggera

Suggerimenti: verdure cotte, miele

BESCHREIBUNG

Dieser Südtiroler Bauernkäse stammt vom Eggemoahof, der in Mühlwald auf 1.300 Metern gelegen ist. Der bäuerliche Familienbetrieb verarbeitet ausschließlich Silage-freie Rohmilch vom eigenen Braunvieh, das im Sommer frei auf den Berghängen gras. Es handelt sich um einen klassischen Schnittkäse mit dünner, oranger Rotschmierrinde, welche die Atmung des Käses zulässt. Er ist buttrig mit einem ausgewogenen Duftbild, geschmeidig und harmonisch im Geschmack mit pflanzlich-natürlichem Nachklang.

SERVIERVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: gelber Muskateller, leichtes Weizenbier

Sonstiges: gekochtes Gemüse, Honig

DESCRIPTION

This South Tyrolean farm cheese comes from Eggemoahof, located in Mühlwald at 1,300 metres. The family-run farm processes only silage-free raw milk from its own brown cattle, which graze freely on the mountain slopes in summer. It is a classic semi-hard cheese with a thin, orange red smear rind that allows the cheese to breathe. It is buttery with a balanced aroma, smooth and harmonious in flavour with a natural vegetable aftertaste.

PAIRINGS

Wine accompaniment: yellow muscatel, light wheat beer

Other: cooked vegetables, honey