

🍶 Latte crudo | Rohmilch | raw milk

🐄 Latte vaccino | Kuhmilch | cow milk

🐐 Latte di capra | Ziegenmilch | goat milk

🔪 pastorizzato | Pasteurisiert | pasteurize

🐑 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



Freibrunn BIO

TERRITORIO SELECTION

Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	350 kcal 1.451 kJ
Grassi/ Fett/Fet -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	30 g 20 g
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	<0,5 g <0,5 g
Proteine/ Eiweiß/ Protein	21 g
Sale/Salz/Salt	0,70 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
209		600 g	ø 14 H 3cm	50 gg	45%		2

Fornitore: Hohenegger

Provenienza: Valle Lunga, Val Venosta, Alto Adige

Tipologia: pasta da taglio

Ingredienti: latte, sale, caglio

Allergeni: latte

Conservazione: conservare a +4°-+7°C

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: vegetale, fruttato

Texture: morbida-elastica

Gusto: persistente, dolce, minerale

Aromi: fieno, erbe aromatiche, frutta matura, vaniglia

DESCRIZIONE

Formaggio prodotto nel maso Gamsegg-hof della famiglia Hohenegger. Il maso si trova alla fine della Valle Lunga a 1.800 m. di altitudine e produce formaggi biologici a latte crudo con latte ottenuto da mucche di razza "Bruna alpina" libere al pascolo.

Crosta lavata arancione e intensi aromi di pascolo che ricordano l'antica passione e tradizione casearia della Val Venosta.

ABBINAMENTI

Sidro di mele della Val Venosta

Verdure, piatti a base di pastasfogli

Lieferant: Hohenegger

Herkunft: Langtaufere Tal, Vinschgau, Südtirol

Typologie: Schnittkäse

Zutaten: Milch, Salz, Lab

Allergene: Milch

Konservierung: bei +4°-+7° C lagern

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: pflanzlich, fruchtig

Textur: weich-elastisch

Geschmack: anhaltend, süß, mineralisch

Aroma: Heu, aromatische Kräuter, reife Frucht, Vanille

BESCHREIBUNG

Bauernkäse, hergestellt auf dem Gamsegg-hof der Familie Hohenegger im hinteren Teil des Tales auf 1.800 m Höhe. Für diesen Käse wird die nach biologischen Kriterien produzierte Milch der Braunviehrasse verarbeitet. Rotgeschmierte Rinde mit intensiven Weidearomen, die an die antike Käsereitradition des Vingschauer erinnern.

BEGLEITVORSCHLÄGE

Apfelmost aus dem Vinschgau

Gemüse, Blätterteiggerichte

Supplier: Hohenegger

Origin: Vinschgau, South Tyrol

Type: semi-hard cheese

Ingredients: milk, salt, rennet

Allergens: milk

Conservation: store at +4 - +7° C

TASTING

Odour: vegetal, fruity

Texture: soft-elastic

Flavour: persistent, sweet, mineral

Aromas: hay, aromatic herbs, ripe fruit, vanilla

DESCRIPTION

Cheese produced by Hohenegger family in the Gamsegg-hof farm. The farm is located at the edge of the Lunga Valley at an altitude of 1800m and it is specialized in biologic raw milk cheeses; the milk is that of Bruna Alpina cows which pasture freely. Washed orange rind and intense meadow aromas which remember the Val Venosta historic passion and tradition in cheese making.

PAIRINGS

Apple cider from Val Venosta

Vegetables, puff pastry dishes