



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



Freibrunn BIO



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: 204

Provenienza: Valle Lunga, Val Venosta, Alto Adige

Tipologia: pasta da taglio

Ingredienti: latte, sale, caglio

Allergeni: latte

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

Lieferant: 204

Herkunft: Langtauferer Tal, Vinschgau, Südtirol

Typologie: Schnittkäse

Zutaten: Milch, Salz, Lab

Allergene: Milch

Konservierung: bei +4°-+7° C lagern

Supplier:

Origin: Vinschgau, South Tyrol

Type: semi-hard cheese

Ingredients: milk, salt, rennet

Allergens: milk

Conservation: store at +4 - +7° C

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: vegetale, fruttato

Texture: morbida-elastica

Gusto: persistente, dolce, minerale

Aromi: fieno, erbe aromatiche, frutta matura, vaniglia

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: pflanzlich, fruchtig

Textur: weich-elastisch

Geschmack: anhaltend, süß, mineralisch

Aroma: Heu, aromatische Kräuter, reife Frucht, Vanille

TASTING

Odour: vegetal, fruity

Texture: soft-elastic

Flavour: persistent, sweet, mineral

Aromas: hay, aromatic herbs, ripe fruit, vanilla

DESCRIZIONE

Questo formaggio contadino viene prodotto nel maso Gamsegg della famiglia Hohenegger in fondo alla Vallenga a 1800 metri d'altezza. Il latte utilizzato è biologico della razza bruno alpina e il procedimento di caseificazione è quello tradizionale della Val Venosta. Il formaggio ha una crosta asciutta e rossastra e una pasta elastica. L'aroma ricorda i profumi intensi dei pascoli che variano a seconda delle stagioni e della maturazione.

BESCHREIBUNG

Der Bauernkäse wird auf dem Gamsegg der Familie Hohenegger im hinteren Teil des Langtauferer-Tales auf 1.800 Metern hergestellt. Für diesen Käse wird die nach biologischen Kriterien produzierte Milch der Braunviehrasse verarbeitet, angelehnt an die antike Käseertradition des Vinschgaus. Der Käse hat eine trockene rotgeschmierte Rinde mit elastischem Teig. Das Aroma erinnert an intensive Gerüche der Weiden, die je nach Saison und Alter wechseln.

DESCRIPTION

The farmer's cheese is produced on the Gamsegg farm of the Hohenegger family in the back part of the Langtauferer valley at 1,800 metres. The milk of the brown cattle breed produced according to organic criteria is processed for this cheese, following the ancient cheese-making tradition of the Vinschgau Valley. The cheese has a dry red-lubricated rind with an elastic paste. The aroma is reminiscent of intense scent of the pastures, which change according to season and age.

ABBINAMENTI

Consigliato con verdure, preparazioni a base di pasta sfoglia oltre che con succo di mela della Val Venosta

SERVIERVORSCHLÄGE

Empfehlenswert mit Gemüse, Blätterteiggerichten sowie Apfelmost aus dem Vinschgau

PAIRINGS

Recommended with vegetables, puff pastry dishes and apple cider from the Vinschgau