



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



## Gamperdona



Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	392,5 KCAL 1642 KJ
Grassi/ Fett/Fet -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	31,5 G 19,1 G
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	0 G 0 G
Proteine/ Eiweiß/ Protein	27,8 G
Sale/Salz/Salt	0,8 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
354		5 kg	ø 27 H 7cm	365 gg	54 %		1

**Fornitore:** 270

**Provenienza:** Austria

**Tipologia:** pasta dura

**Ingredienti:** latte, sale, caglio

**Allergeni:** latte

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

**Lieferant:** 270

**Herkunft:** Österreich

**Typologie:** Hartkäse

**Zutaten:** Milch, Salz, Lab

**Allergene:** Milch

**Konservierung:** Bei +4° - +7° lagern

**Supplier:**

**Origin:** Austria

**Type:** hard cheese

**Ingredients:** milk, salt, rennet

**Allergens:** milk

**Conservation:** store at +4°- +7°C

### ESAME ORGANOLETTICO

**Olfatto:** sentori di noci, sfumature di frutti esotici

**Texture:** compatta-friabile

**Gusto:** dolce-salato

**Aromi:** vegetale, frutta disidratata

### GESCHAMCKSGUTACHTEN

**Geruch:** nussig, mit Anklang von exotischen Früchten

**Textur:** kompakt-mürb

**Geschmack:** süß-salzig

**Aroma:** vegetal, nach getrockneten Früchten

### TASTING

**Odour:** nutty, exotic fruits

**Texture:** compact-friable

**Flavour:** sweet-salty

**Aromas:** vegetal, dried fruit

### DESCRIZIONE

Questo formaggio d'alpeggio è una vera specialità, è stato prodotto durante i mesi estivi a un'altezza di 1450 metri sulle alpi di Gamperdona.

Nel momento in cui la forma raggiunge l'età di otto mesi, viene fornita alla DEGUST ed entra nel Bunker per stagionare altri 10 mesi.

La struttura del formaggio è molto compatta e si presenta nei colori giallo-ocra, con dei riflessi color paglia.

È un formaggio che affascina con il suo ampio spettro d'aromi, il suo gusto forte e la persistenza del sapore delle noci.

### BESCHREIBUNG

Diese Spezialität aus dem Herzen der Alpen wird auf der Gamperdona-Alm im Nenzinger Himmel auf 1.450 m Seehöhe während der Sommermonate von Juni-September hergestellt. Mit 8 Monaten Reifezeit wird er an DEGUST geliefert und reift weitere 10 Monate im Käsebunker. Die Rinde präsentiert sich in einer ockergelb-glänzenden Farbe; die Struktur präsentiert sich kompakt mit strohgelben Reflexen. Die Alpkäse besticht durch sein kräftiges Aroma und hinterlässt einen langen nussigen Abgang.

### DESCRIPTION

This speciality from the heart of the Alps is produced on the alp of Gamperdona on 1.450 m above sea level. It's a summer production from June till September. It ages about 8 months, than it gets delivered to DEGUST. There it matures 10 months more in the cheese-bunker and gets refined with linseed oil. The colour of the rind is ocher, the texture is compact. This cheese has strong nutty aromas.

### ABBINAMENTI

Frutta essiccata e miele oppure un gocciolo di Aceto Balsamico tradizionale.

### SERVIERVORSCHLÄGE

Trockenfrüchte und Honig oder ein Tropfen Aceto Balsamico tradizionale.  
Weinbegleitung: Lagrein Reserva

### PAIRINGS

Dried fruit and honey or a drop of Aceto Balsamico tradizionale.