



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

DEGUST
Affineur

GrauMoar speckig



Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	131 KCAL 556 KJ
Grassi/ Fett/Fet -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	1 G 0,7 G
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	1,2 G 0 G
Proteine/ Eiweiß/ Protein	29 G
Sale/Salz/Salt	1,5 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
510		1,3 kg	ø 14 H 8cm	50 gg	2 %		3

Fornitore: 234

Provenienza: Acereto, Valle Aurina, Alto Adige

Tipologia: pasta acida

Ingredienti: latte, sale

Allergeni: Latte

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

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: animale, vegetale

Texture: gelatinosa-friabile

Gusto: rustico, acido, amarognolo, sensazione di adstringenza

Aromi: intensi di cuoio, stalla, cera d'api

DESCRIZIONE

È un formaggio di latte magro ottenuto per coagulazione acida, senza caglio. La pasta disomogenea può riservare esperienze tattili molto diverse: può essere granulosa, friabile, ma anche elastica. La nota dominante nel sapore è l'acidulo con un finale erbaceo, la varietà aromatica spazia dal fieno all'animale con accenti di miele. Il maso Inner-Moar si trova nella parte meridionale della Val di Tures a 1300 metri d'altezza proprio nel centro di Acereto. La gran parte dei pascoli si trova nelle vicinanze del maso. Il piccolo caseificio produce burro e Graukäse con il latte delle 8 mucche dell'azienda.

ABBINAMENTI

Tipico formaggio altoatesino, impiegato spesso per ripieni nella preparazione di piatti tradizionali come gnocchi di formaggio e krapfen salati;

Vini consigliati: rossi leggeri, bianchi aromatici

Lieferant: 234

Herkunft: Ahornach, Ahrntal, Südtirol

Typologie: Sauermilchkäse

Zutaten: Milch, Salz

Allergene: Milch

Konservierung: bei +4°-+7° C lagern

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: tierisch, pflanzlich

Textur: gelatinös-mürb

Geschmack: rustikal, sauer, leicht bitter, adstringierend

Aroma: stark nach Leder, Stall, Bienenwachs

BESCHREIBUNG

Ein Magermilchkäse, der durch Säuregerinnung, aber ohne Lab- hergestellt wird. Der inhomogene Teig des Käses beschert sehr unterschiedliche haptische Eindrücke, kann er doch krümelig, bröselig oder aber auch elastisch sein. Sein Grundgeschmack ist säuerlich mit einem herben Abgang, die Aromenvielfalt lässt Heu, tierische Noten aber auch Honignuancen erahnen. Der Inner-Moarthof liegt auf der Südseite vom Tauferertal auf 1300 Metern direkt im Zentrum von Ahornach. Der größte Teil der Wiesen liegt in der Nähe der Hofstelle. Die kleine Käserie produziert Butter und Graukäse aus der Milch von acht Kühen.

SERVIERVORSCHLÄGE

Typischer Südtiroler Käse, der häufig für Füllungen bei traditionellen Gerichten wie Kasnocken und gesalzene Krapfen benutzt wird,

Weinbegleitung: leichte Rotweine,

Supplier:

Origin: Ahornach, Valle Aurina, South Tyrol

Type: acid-set cheese

Ingredients: milk, salt,

Allergens: milk

Conservation: store at +4 - +7° C

TASTING

Odour: animal, vegetal

Texture: gelatinous-friable

Flavour: rustic, acid, bitterish, sensation of astringency

Aromas: intense of leather, stable, beeswax

DESCRIPTION

A skimmed milk cheese made by acid coagulation, but without rennet. The inhomogeneous dough of the cheese gives very different haptic impressions, it can be crumbly, friable or also elastic. The basic taste is acidic with a tart finish, the variety of aromas suggests hay, animal notes but also honey nuances. The Inner-Moarthof is located on the south side of the Taufer Valley at 1300 metres directly in the centre of Ahornach. Most of the meadows are close to the farm. The small cheese dairy produces butter and grey cheese from the milk of eight cows.

PAIRINGS

Typical South Tyrolean cheese, often used for fillings in traditional dishes such as Kasnocken and salted donuts,

Wine accompaniment: light red wines, aromatic white wines

Other: vegetables, olive oil, vinegar, raw onions

Suggerimenti: verdure, olio d'oliva, aceto,
cipolla cruda

aromatische Weißweine

Sonstiges: Gemüse, Olivenöl, Essig, rohe
Zwiebeln