



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 topfig



Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	556 KCAL 131 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
501		1,3 kg	ø 14 H 8cm	50 gg	2 %		3

Fornitore: 200

Provenienza: Acereto, Valle Aurina - Alto Adige

Tipologia: pasta incidita

Ingredienti: latte, sale

Allergeni: latte

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

Lieferant: 200

Herkunft: Ahornach, Ahrntal - Südtirol

Typologie: Sauermilchkäse

Zutaten: Milch, Salz

Allergene: Milch

Konservierung: bei +4°-+7° C lagern

Supplier:

Origin: Ahornach, Valle Aurina - South Tyrol

Type: acid-set cheese

Ingredients: milk, salt

Allergens: milk

Conservation: store at +4 - +7° C

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: animale, vegetale

Texture: granulosa, asciutta

Gusto: rustico, acidulo, amarognolo

Aromi: siero, stalla, cera d'api

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: tierisch, pflanzlich

Textur: granulös, trocken

Geschmack: rustikal, säuerlich, leicht bitter

Aroma: Molke, Stall, Bienenwachs

TASTING

Odour: animal, vegetal

Texture: granulated, dry

Flavour: rustic, acidulous, slightly bitter

Aromas: whey, stable, beeswax

DESCRIZIONE

Un formaggio di latte magro ottenuto per coagulazione acida, senza caglio, che colpisce per il suo delicato profumo di erbe. 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.

BESCHREIBUNG

Ein Magermilchkäse, der durch Säuregerinnung, aber ohne Lab hergestellt wird und durch einen feinen Grasgeruch besticht. Der Inner-Moarthof liegt auf der Südseite vom Tauferertal auf 1300 Meter Meereshöhe direkt im Zentrum von Ahornach. Der größte Teil der Wiesen liegt in der Nähe der Hofstelle. Die kleine Käseerei produziert Butter und Graukäse aus der Milch von nur acht Kühen.

DESCRIPTION

A skimmed milk cheese made by acid coagulation, but without rennet, and captivating with a fine grassy aroma. The Inner-Moarthof is located on the south side of the Taufer Valley at 1300 metres above sea level 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 just eight cows.

ABBINAMENTI

Tipico formaggio dell'Alto Adige, spesso usato per ripieni di piatti tradizionali come gnocchi e krapfen salati;

Vini consigliati: rossi leggeri, bianchi aromatici

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

SERVIERVORSCHLÄGE

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

Weinbegleitung: leichte Rotweine, aromatische Weißweine

Sonstiges: Gemüse, Olivenöl, Essig, rohe

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

Zwiebeln