

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

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	1 g
-di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	0,7 g
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate	1,2 g
-di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	0 g
Proteine/ Eiweiß/ Protein	29 g
Sale/Salz/Salt	1,5 g

### TERRITORIO SELECTION

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:** Moarhof

**Provenienza:** Acere, Valle Aurina - Alto Adige

**Tipologia:** pasta inacidita

**Ingredienti:** latte, sale

**Allergeni:** latte

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

### ESAME ORGANOLETTICO

**Olfatto:** animale, vegetale

**Texture:** granulosa, asciutta

**Gusto:** rustico, acidulo, amarognolo

**Aromi:** siero, stalla, cera d'api

**Lieferant:** Moarhof

**Herkunft:** Ahornach, Ahrntal - Südtirol

**Typologie:** Sauermilchkäse

**Zutaten:** Milch, Salz

**Allergene:** Milch

**Konservierung:** bei +4°-+7° C lagern

### GESCHAMCKSGUTACHTEN

**Geruch:** tierisch, pflanzlich

**Textur:** granulös, trocken

**Geschmack:** rustikal, säuerlich, leicht bitter

**Aroma:** Molke, Stall, Bienenwachs

**Supplier:** Moarhof

**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:** granulated, dry

**Flavour:** rustic, acidulous, slightly bitter

**Aromas:** whey, stable, beeswax

### DESCRIZIONE

Tipico formaggio dell'Alto Adige molto utilizzato come ripieno per piatti della tradizione come Kasnocken e Krapfen salati. Formaggio molto magro ottenuto dalla coagulazione acida del latte, senza aggiunta di caglio, all'aspetto untuoso e senza crosta. L'Inner-Moarhof si trova sul lato sud della Tauferertal a 1300 metri direttamente nel centro di Ahornach. La maggior parte dei prati si trova vicino alla cascina, mentre la piccola latteria produce burro e formaggio grigio dal latte di 8 mucche.

### ABBINAMENTI

Vini: rossi leggeri, bianchi aromatici

Verdure, olio d'oliva, aceto, cipolle crude

### BESCHREIBUNG

Typischer Südtiroler Käse, der häufig für Füllungen bei traditionellen Gerichten, Kasnocken und gesalzenen Krapfen benutzt wird. Magermilchkäse welcher durch Säuregerinnung aber ohne Lab hergestellt wird. Der Inner-Moarhof liegt auf der Südseite vom Tauferertal auf 1300 Meter direkt im Zentrum von Ahornach. Der größte Teil der Wiesen liegen in der Nähe der Hofstelle. Die kleine Käserei produziert Butter und Graukäse aus der Milch von 8 Kühen.

### BEGLEITVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: leichte Rotweine,

aromatische Weißweine

Gemüse

Olivenöl

Essig

rohe Zwiebeln

### DESCRIPTION

Typical South Tyrolean cheese often used as a filling for traditional dishes such as "Kasnocken" and savory "Krapfen". Very low-fat cheese obtained by acid coagulation without the addition of rennet. The Inner-Moarhof is located on the south side of the Tauferertal at 1300 meters directly in the center of Ahornach. Most of the meadows are near the farmstead. The small dairy produces butter and Graukäse from the milk of 8 cows.

### PAIRINGS

Wines: light red, aromatic white

Vegetables, olive oil, vinegar, raw onions