



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



Pfefferkas



Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	406 KCAL 1698 KJ
Grassi/ Fett/Fet -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	33 G 19 G
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	2,0 G 0 G
Proteine/ Eiweiß/ Protein	26 G
Sale/Salz/Salt	1,6 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
201		3 kg	ø 24 H 7cm	120 gg	45%		1

Fornitore: 180

Provenienza: Nova Ponenete, Val D'Ega, Alto Adige

Tipologia: pasta da taglio

Ingredienti: latte, pepe, sale, calgio, fermenti lattici

Allergeni: latte

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

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: lattico, vegetale, speziato

Texture: burrosa-fondente

Gusto: dolce-salato, sensazione di piccantezza

Aromi: intensi di burro fuso, erbe di montagna, pepe

DESCRIZIONE

È un formaggio contadino, prodotto dal giovane casaro Stefan Köhl a Nova Ponente (1360 m.s.l.m) nelle Dolomiti. Il pepe verde viene mescolato alla cagliata conferendo a questo formaggio dalla variegata occhiatura un aroma vegetale e delicatamente piccante che dà vivacità al suo sapore burroso.

ABBINAMENTI

Tagliato a dadini è un eccellente aperitivo in quanto il pepe stimola l'appetito

Vini consigliati: rossi di corpo (Syrah)

Lieferant: 180

Herkunft: Deutschnofen, Eggental, Südtirol

Typologie: Schnittkäse

Zutaten: Milch, Pfeffer, Salz, Lab, Milchsäurebakterien

Allergene: Milch

Konservierung: bei +4°-+7° C lagern

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: milchig, pflanzlich, würzig

Textur: buttrig-schmelzend

Geschmack: süß-salzig, pikante Noten

Aroma: intensiv nach geschmolzener Butter, Bergkräuter, Pfeffer

BESCHREIBUNG

Ein Bauernkäse, der vom jungen Käser Stefan Köhl auf 1.360 Metern Höhe in Deutschnofen in den Dolomiten produziert wird. Der grüne Pfeffer wird unter den Käsebruch gemischt und verleiht dem Käse mit lebhafter Bruchlochung ein pflanzliches Aroma. Eine spielerische Note bringt die feine Schärfe zu dem buttrigen Geschmack.

SERVIERVORSCHLÄGE

In Würfelchen portioniert ein hervorragender Aperitif, da der Pfeffer den Appetit anregt;

Weinbegleitung: schwere Rotweine (Syrah)

Supplier:

Origin: Nova Ponenete, Eggental, South Tyrol

Type: semi-hard cheese

Ingredients: milk, pepper, salt, rennet, lactic acid bacteria

Allergens: milk

Conservation: store at +4 - +7° C

TASTING

Odour: lactic, vegetal, spicy

Texture: buttery-fondant

Flavour: sweet-salty, sensation of spiciness

Aromas: intense of melted butter, mountain herbs, pepper

DESCRIPTION

A farm cheese produced by the young cheesemaker Stefan Köhl at an altitude of 1,360 metres in Deutschnofen in the Dolomites. The green pepper is mixed into the curd and gives the cheese, with its vibrant curd perforation, a herbal aroma, and the subtle sharpness creates a refreshing interplay with the buttery flavour.

PAIRINGS

An excellent aperitif portioned in small cubes, as the pepper stimulates the appetite;

Wine accompaniment: heavy red wines (Syrah)