



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



Räucherkäse



Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	405 KCAL 1.680 KJ
Grassi/ Fett/Fet -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	30 G 21 G
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	1,4 G 1,4 G
Proteine/ Eiweiß/ Protein	27 G
Sale/Salz/Salt	0,70 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
234		600 g	ø 11 H 6cm	60 gg	50%		4

Fornitore: 195

Provenienza: Dobbiaco, Val Pusteria, Alto Adige

Tipologia: pasta da taglio

Ingredienti: latte, fermenti, sale, caglio, lisozima d'uova

Allergeni: latte, lisozima d'uova

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

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: lattico, affumicato

Texture: burrosa-elastica

Gusto: dolce-acidulo

Aromi: burro fuso, fumo, affumicato

DESCRIZIONE

Si tratta di un formaggio dalle intense note di affumicato e legno, affumicato dalla macelleria K. BERNARDI di Brunico. Questo antico metodo di conservazione rende la crosta del formaggio leggermente marrone-rossastra.

ABBINAMENTI

Formaggio ideale per una merenda o quale elemento in un piatto di formaggi.

Vini consigliati: bianchi aromatici, Pinot nero

Lieferant: 195

Herkunft: Toblach, Pustertal, Südtirol

Typologie: Schnittkäse

Zutaten: Milch, Kulturen, Salz, Lab, Lysozym aus Ei

Allergene: Milch, Lysozym aus Ei

Konservierung: bei +4°-+7° C lagern

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: milchig, geräuchert

Textur: buttrig-elastisch

Geschmack: süß-säuerlich

Aroma: geschmolzene Butter, Rauch, Geräuchertes

BESCHREIBUNG

Ein Käse mit intensiven Räucher- und Holznoten, geräuchert von der Metzgerei K.BERNARDI aus Bruneck. Das Räuchern ist eine antike Konservierungsmethode, welche die Rinde des Käses leicht braun-rötlich färbt.

SERVIERVORSCHLÄGE

Idealer Käse für eine Marende oder auf einem Käseteller;

Weinbegleitung: aromatische Weißweine, Blauburgunder

Supplier:

Origin: Toblach, Pustertal, South Tyrol

Type: semi-hard cheese

Ingredients: milk, culture, salt, rennet, lysozyme of egg

Allergens: milk, lysozyme of egg

Conservation: store at +4 - +7° C

TASTING

Odour: lactic, smoked

Texture: buttery-elastic

Flavour: sweet-acidulous

Aromas: melted butter, smoke, smoked

DESCRIPTION

A cheese with intense smoky and woody notes, smoked by the K.BERNARDI butcher's shop in Bruneck. Smoking is an ancient preservation method that gives the rind of the cheese a light brown-reddish colour.

PAIRINGS

Ideal cheese for a snack or on a cheese plate; Wine accompaniment: aromatic white wines, Pinot Noir