



 Latte crudo | Rohmilch | raw milk

 pastorizzato | Pasteurisiert | pasteurize

 Formaggio intero | Ganze Form | Whole cheese

 Latte vaccino | Kuhmilch | cow milk

 latte pecora | Schafmilch | sheep milk

 Taglio a pezzi | Stückweise | Cut pieces

 Latte di capra | Ziegenmilch | goat milk

 Latte di Bufala | Büffelmilch | Water buffalo milk

 ½

 ¼

 ⅛



Affineur



Rosengarten

TERRITORIO SELECTION

Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	358 kcal 1500 kJ
Grassi/ Fett/Fet	28 g
-di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	16 g
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate	2,2 g
-di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	0 g
Proteine/ Eiweiß/ Protein	24 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
235	 	400 g	ø 11 H 3cm	30 gg	45%		6

Fornitore: Learner

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

Tipologia: pasta da taglio

Ingredienti: latte, sale, caglio, fermenti lattici

Allergeni: latte

Conservazione: conservare a +4°-+7°C

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: lattico, vegetale

Texture: burrosa-fondente

Gusto: armonico, dolce, leggermente sapido

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

DESCRIZIONE

Formaggio di medie dimensioni a crosta lavata arancione, pasta giallo paglierino e gusto burroso e pieno. Il nome deriva dalle montagne che si trovano di fronte al maso Learner-hof, in cui è prodotto, che si trova a 1.360 m. di altitudine nella località di Nova Ponente, nel cuore delle Dolomiti. Ottimo per la prima colazione.

ABBINAMENTI

Vini: bianchi aromatici
Verdure cotte

Lieferant: Learner

Herkunft: Deutschnofen, Eggental, Südtirol

Typologie: Schnittkäse

Zutaten: Milch, Salz, Lab, Kulturen

Allergene: Milch

Konservierung: bei +4°-+7° C lagern

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: milchig, pflanzlich

Textur: buttrig-schmelzend

Geschmack: harmonisch, süß, leicht schmackhaft

Aroma: intensiv nach Sahne, geschmolzener Butter, Bergkräuter

BESCHREIBUNG

Bauernkäse mittlerer Größe mit oranger Rotschmierrinde, strohfarbenem Teig und vollem, buttrigem Geschmack. Der Name stammt vom Rosengarten-Massiv in den Dolomiten, das sich in unmittelbarer Nähe zum Hof (1.360m Höhe) befindet. Ausgezeichnet als Frühstückskäse.

BEGLEITVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: aromatische Weißweine
Gekochtes Gemüse

Supplier: Learner

Origin: Nova Ponenete, Eggental, South Tyrol

Type: semi-hard cheese

Ingredients: milk, salt, rennet, culture

Allergens: milk

Conservation: store at +4°-+7° C

TASTING

Odour: lactic, vegetal

Texture: buttery-fondant

Flavour: harmonious, sweet, slightly sapid

Aromas: intensely creamy, melted butter, mountain herbs

DESCRIPTION

Medium size, orange washed-rind, straw-yellow dough and full buttery taste are the characteristics of this cheese. Its name comes from the Mountains facing the farm, in which it is produced, that is called Learner-hof and located at 1360m of altitude in the Nova Ponente area, in the heart of the Dolomiti. Great for a healthy breakfast.

PAIRINGS

Wines: aromatic white
Cooked vegetables