



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



## Rosengarten



Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	358 KCAL 1500 KJ
Grassi/ Fett/Fet -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of wthc saturates	28 G 16 G
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	2,2 G 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:** 181

**Provenienza:** Nova Pononete, 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:** intensivi di panna, burro fuso, erbe di montagna

### DESCRIZIONE

Questo formaggio contadino è caseificato con grande perizia partendo dal latte crudo prodotto da mucche di razza grigio alpina dell'azienda. È a crosta lavata, di colore rossastro, sottile con presenza di muffa bianca e lieviti, una pasta liscia e giallo paglierino. Colpisce con il suo fresco e delicato aroma di latte e un sapore pieno e burroso. Il nome deriva dall'imponente massiccio del Catinaccio nelle Dolomiti che si trova nelle immediate vicinanze del maso (a 1360 m.s.l.m)

### ABBINAMENTI

Un formaggio perfettamente adatto da colazione;

Vini consigliati: bianchi aromatici

Suggerimento: verdure cotte

**Lieferant:** 181

**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

Der Bauernkäse aus hofeigener Rohmilch vom Tiroler Grauvieh wird mit viel Fingerspitzengefühl gekäst. Der Käse hat eine mit weißen Schimmelhefen gesprenkelte, dünne orange Rotschmierrinde und einen glatten, strohfarbenen Teig. Er besticht mit frischem, delikaten Milcharoma und vollem, buttrigen Geschmack. Der Name stammt vom beeindruckenden Rosengarten-Massiv in den Dolomiten, das sich in unmittelbarer Nähe zum Hof (1.360 m Höhe) befindet.

### SERVIERVORSCHLÄGE

Eignet sich super als Frühstückskäse;

Weinbegleitung: aromatische Weißweine

Sonstiges: Gekochtes Gemüse

**Supplier:**

**Origin:** Nova Pononete, 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

The farmer's cheese made from the farm's own raw milk from Tyrolean grey cattle is cheesed with a lot of flair. The cheese has a thin red smear rind speckled with white mould yeasts and a smooth, straw-coloured paste. It captivates with its fresh, delicate milk aroma and full, buttery flavour. The name comes from the impressive Rosengarten massif in the Dolomites, which is in the immediate vicinity of the farm (1,360 m altitude).

### PAIRINGS

Is great as breakfast cheese;

Wine pairing: aromatic white wines

Other: Cooked vegetables