



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



1/3



Schafkopf BIO



Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	375 KCAL 1.556 KJ
Grassi/ Fett/Fet -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	32 G 20 G
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	0,8 G <0,5 G
Proteine/ Eiweiß/ Protein	22 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
212		500 g	ø 14 H 4cm	50 gg	45%		4

Fornitore: 205

Provenienza: Valle Lunga, Val Venosta, Alto Adige

Tipologia: pasta da taglio

Ingredienti: latte di pecora, caglio, sale

Allergeni: latte

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

Lieferant: 205

Herkunft: Langtauferer Tal, Vinschgau, Südtirol

Typologie: Schnittkäse

Zutaten: Schafmilch, Lab, Salz

Allergene: Milch

Konservierung: bei +4°-+7° C lagern

Supplier:

Origin: Vinschgau, South Tyrol

Type: semi-hard cheese

Ingredients: sheep milk, salt, rennet

Allergens: milk

Conservation: store at +4 - +7° C

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: vegetale, lattico, tostato

Texture: morbida-elastica

Gusto: dolce-salato, leggermente acido

Aromi: menta, tuberi, latte di pecora, caramello

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: pflanzlich, milchig, geröstet

Textur: weich-elastisch

Geschmack: süß-salzig, leicht säuerlich

Aroma: Minze, Wurzelgemüse, Schafmilch, Karamell

TASTING

Odour: vegetal, lactic, toasted

Texture: soft-elastic

Flavour: sweet-salty, slightly acidulous

Aromas: mint, tubers, sheep milk, caramel

DESCRIZIONE

Questo formaggio da taglio viene prodotto nel maso Gamsegg con latte di pecora biologico di razza frisona orientale proveniente fresco dal maso vicino. In Alto Adige il formaggio di pecora è ancora una rarità. La crosta è arancione, la pasta è bianco avorio con occhiatura regolare, l'aroma è intenso di pecora con un bouquet di erbe di montagna. Questo formaggio si scioglie lentamente in bocca abbinando acidità e dolcezza lasciando una piacevole sensazione al palato.

ABBINAMENTI

Vini consigliati: bianchi aromatici. Spumanti

Suggerimenti: miele di montagna

BESCHREIBUNG

Dieser Schnittkäse wird auf dem Gamsegg aus biologischer Schafmilch gewonnen, die frisch von den ostfriesischen Milchschaafen des Nachbarhof kommt. In Südtirol ist Schafkäse immer noch eine Rarität. Die Rinde ist orange, der Teig (?) elfenbeinfarben mit gleichmäßiger Bruchlochung, der Käse hat intensive Aromen vom Schaf und ein Bouquet von Gebirgskräutern. Er zergeht langsam am Gaumen, vereint Säure mit Süße und hinterlässt ein angenehmes Mund Gefühl.

SERVIERVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: aromatische Weißweine, Schaumweine

Sonstiges: Berghonig

DESCRIPTION

This semi-hard cheese is made on the Gamsegg from organic sheep's milk, which comes fresh from the East Frisian dairy sheep on the neighbouring farm. In South Tyrol, sheep's cheese is still a rarity. The rind is orange, the paste ivory-coloured with evenly broken holes, the cheese has intense aromas of sheep and a bouquet of mountain herbs. It melts slowly on the palate, combines acidity with sweetness and leaves a pleasant mouthfeel.

PAIRINGS

Wine pairing: aromatic white wines, sparkling wines

Other: mountain honey