

Latte crudo | Rohmilch | raw milk

Latte vaccino | Kuhmilch | cow milk

Latte di capra | Ziegenmilch | goat milk

pastorizzato | Pasteurisiert | pasteurize

latte pecora | Schafmilch | sheep milk

Latte di Bufala | Büffelmilch | Water buffalo milk

Formaggio intero | Ganze Form | Whole cheese

Taglio a pezzi | Stückweise | Cut pieces

1/2

1/4

1/8

DEGUST  
Affineur



## Schafkopf BIO

### TERRITORIO SELECTION

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:** Hohenegger

**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

### ESAME ORGANOLETTICO

**Olfatto:** vegetale, lattico, tostato

**Texture:** morbida-elastica

**Gusto:** dolce-salato, leggermente acido

**Aromi:** menta, tuberi, latte di pecora, caramello

### DESCRIZIONE

Formaggio prodotto nel maso Gamsegg-hof che produce formaggi a base di latte crudo caprino, vaccino e ovino. I formaggi di pecora sono una rarità in Alto Adige, la famiglia Hohenegger, proprietaria del maso, alleva pecore della razza "Frisona tedesca" (Ostfriesisches Milchschaaf) e realizza i suoi formaggi secondo i criteri della produzione biologica.

Crosta arancione, pasta bianco avorio, intensi sentori di pecora e erbe di montagna.

### ABBINAMENTI

Vini: bianchi aromatici, bollicine

Miele di montagna

Conserva: crema di Luppolo - Azienda Primitivizia

<http://www.primitivizia.it/prodotti/luppolo/>

**Lieferant:** Hohenegger

**Herkunft:** Langtaufere Tal, Vinschgau, Südtirol

**Typologie:** Schnittkäse

**Zutaten:** Schafmilch, Lab, Salz

**Allergene:** Milch

**Konservierung:** bei +4°-+7° C lagern

### GESCHAMCKSGUTACHTEN

**Geruch:** pflanzlich, milchig, geröstet

**Textur:** weich-elastisch

**Geschmack:** süß-salzig, leicht säuerlich

**Aroma:** Minze, Wurzelgemüse, Schafmilch, Karamell

### BESCHREIBUNG

Schnittkäse, der auf dem Gamsegg-hof aus biologischer Schafs-, Kuh- und Ziegenrohmlch handwerklich gefertigt wird. Schafkäse ist in Südtirol noch immer eine Rarität. Auf dem Hof werden Ostfriesische Milchschaaf gehalten. Orangefarbene Rinde, elfenbeinfarbener Teig, intensive Aromen vom Schaf und Gebirgskräutern.

### BEGLEITVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: aromatische Weißweine, Schaumweine

Berghonig

Konserven: Hopfencreme - Primitivizia

<http://www.primitivizia.it/prodotti/luppolo/>

**Supplier:** Hohenegger

**Origin:** Vinschgau, South Tyrol

**Type:** semi-hard cheese

**Ingredients:** sheep milk, salt, rennet

**Allergens:** milk

**Conservation:** store at +4 - +7° C

### TASTING

**Odour:** vegetal, lactic, toasted

**Texture:** soft-elastic

**Flavour:** sweet-salty, slightly acidulous

**Aromas:** mint, tubers, sheep milk, caramel

### DESCRIPTION

Cheese produced in the Gamsegg-hof farm which is specialized in cheeses made with goat, sheep and cow raw milk. Sheep milk cheeses are extremely rare in Alto Adige. The Hohenegger family, which owns the farm, breeds 'German Frisona' sheeps and makes its cheeses following the standards of biologic production. Orange rind, white avory dough and intense aromas of sheep and meadow grass.

### PAIRINGS

Wines: aromatic white, sparkling wines

Mountain honey

Preserves: hop cream - Company Primitivizia -

<http://www.primitivizia.it/prodotti/luppolo/>