



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



## Sissi



Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	328 KCAL 1361 KJ
Grassi/ Fett/Fet -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	28 G 21 G
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	1,0 G <0,5 G
Proteine/ Eiweiß/ Protein	19 G
Sale/Salz/Salt	1,6 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
176		250 g	ø 9 H 5cm	30 gg	54 %		6

**Fornitore:** 188

**Provenienza:** Valles, Valle Isarco, Alto Adige

**Tipologia:** pasta molle

**Ingredienti:** latte di capra, sale, caglio

**Allergeni:** latte

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

**Lieferant:** 188

**Herkunft:** Vals, Eisacktal, Südtirol

**Typologie:** Weichkäse

**Zutaten:** Ziegenmilch, Salz, Lab

**Allergene:** Milch

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

**Supplier:**

**Origin:** Valles, Eisacktal, South Tyrol

**Type:** soft cheese

**Ingredients:** goat milk, salt, rennet

**Allergens:** milk

**Conservation:** store at +4 - +7° C

### ESAME ORGANOLETTICO

**Olfatto:** lattico, vegetale, speziato

**Texture:** morbida-cremosa

**Gusto:** salato, leggermente acidulo

**Aromi:** caprino, erbe di montagna

### GESCHAMCKSGUTACHTEN

**Geruch:** milchig, pflanzlich, würzig

**Textur:** weich-cremig

**Geschmack:** schmackhaft, leicht säuerlich

**Aroma:** Ziege, Bergkräuter

### TASTING

**Odour:** lactic, vegetal, spicy

**Texture:** soft-creamy

**Flavour:** salty, slightly acidulous

**Aromas:** goaty, mountain herbs

### DESCRIZIONE

È un formaggio morbido a crosta rossa ottenuto da latte di capra crudo, una pasta bianco porcellana e una consistenza cremosa. A seconda della maturazione emergono i sentori di latte di capra sempre accompagnati da una fresca sensazione burrosa. Il maso Unteregger si trova a 1100 metri di altitudine a Valles, una frazione del comune di Rio Pusteria nella omonima valle. Al momento vi si allevano 160 capre di razza bianca tedesca.

### BESCHREIBUNG

Ein rotgeschmierter Weichkäse aus Ziegenrohmilch mit ziegelroter Rinde, porzellanweißem Teig und cremiger Konsistenz. Je nach Reifegrad kommen die Ziegenmilcharomen zur Geltung, nebenbei sorgt die feine Sahne für eine buttrige Frische. Der Untereggerhof befindet sich auf 1.100 Metern in Vals, einer Fraktion der Gemeinde Mühlbach im Pustertal. Derzeit werden dort 160 Ziegen der Rasse „Deutsche Weiße Edelziege“ gehalten.

### DESCRIPTION

A red-cream soft cheese made from raw goat's milk with a brick-red rind, porcelain-white paste and creamy consistency. Depending on the degree of ripeness, the goat's milk flavours come to the fore, while the fine cream provides a buttery freshness. The Untereggerhof is located at 1,100 metres in Vals, a fraction of the municipality of Mühlbach in the Puster Valley. Currently, 160 goats of the breed "Deutsche Weiße Edelziege" are kept there.

### ABBINAMENTI

Eccellente come antipasto e ideale per un carrello dei formaggi;

Vini consigliati: spumanti, Riesling

### SERVIERVORSCHLÄGE

Ausgezeichnet als Antipasto und ideal auf einem Käsewagen;

Weinbegleitung: Schaumweine, Riesling

### PAIRINGS

Excellent as an antipasto and ideal on a cheese trolley;

Wine pairing: Sparkling wines, Riesling