



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



## Ziegenfrischkäse



Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	240 KCAL 980 KJ
Grassi/ Fett/Fet -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	20 G 14 G
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	1,7 G 1,7 G
Proteine/ Eiweiß/ Protein	14 G
Sale/Salz/Salt	0,30 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
007		170 g	ø 6 H 4cm	5 gg	40%		6

**Fornitore:** 190

**Provenienza:** Valle di Braies, Val Pusteria, Alto Adige

**Tipologia:** formaggio fresco

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

**Allergeni:** latte

**Conservazione:** conservare a + 2°-+ 6°C

**Lieferant:** 190

**Herkunft:** Pragser Tal, Pustertal, Südtirol

**Typologie:** Frischkäse

**Zutaten:** Ziegenmilch, Salz, Lab

**Allergene:** Milch

**Konservierung:** bei +2°-+6° C lagern

**Supplier:**

**Origin:** Valle di Braies, Pustertal, South Tyrol

**Type:** fresh cheese

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

**Allergens:** milk

**Conservation:** store at +4 - +6° C

### ESAME ORGANOLETTICO

**Olfatto:** lattico

**Texture:** umida-tenua

**Gusto:** delicato, spiccata acidità

**Aromi:** latte caprino fresco

### GESCHAMCKSGUTACHTEN

**Geruch:** milchig

**Textur:** feucht-zart

**Geschmack:** Geschmack: mild, ausgeprägte Säure

**Aroma:** Aroma: frische Ziegenmilch

### TASTING

**Odour:** lactic

**Texture:** humid-tenuous

**Flavour:** delicate, marked acidity

**Aromas:** fresh goat milk

### DESCRIZIONE

Il latte di capra prodotto e lavorato direttamente in azienda ha un sapore delicato che ritroviamo anche nel formaggio. La lenta coagulazione porta a una consistenza morbida e spalmabile. Questi formaggi di capra sono in genere di piccola pezzatura in quanto caratterizzati da una cagliata dalla struttura leggera e a fiocchetti. L'azienda produttrice si trova a circa 1200 metri d'altezza in Val di Braies nei pressi del famoso lago.

### BESCHREIBUNG

Die frisch verarbeitete hofeigene Ziegenmilch schmeckt neutral, und entsprechend dezent präsentiert sich auch der Käse. Eine langsame Milchgerinnung bedingt die weiche, streichfähige Konsistenz. Der zarte Käsebruch hat eine luftige flockige Konsistenz, weswegen Ziegenkäse meist kleinformig hergestellt werden. Der Erzeugerbetrieb befindet sich auf 1.200 Höhenmeter im Pragser Tal, unweit vom berühmten Pragser Wildsee entfernt.

### DESCRIPTION

The producer's farm is located at 1,200 meters above sea level in the Braies Valley, not far from the famous Braies Lake. The freshly processed, farm-fresh goat's milk tastes neutral, therefore also the cheese presents itself discreetly. A slow curdling of the milk causes the soft, spreadable consistency. The delicate curd has an airy flaky consistency, which is why goat cheeses are usually produced in small formats.

### ABBINAMENTI

Ottimo come crema da spalmare sul pane e per ripieni di verdure o pasta.

Vini consigliati: vini bianchi aromatici della Val d'Isarco.

Conserven: Amarene in Aceto Balsamico di Modena IGP / Le Tamerici

### SERVIERVORSCHLÄGE

Ausgezeichnet als Brotaufstrich und für Füllungen von Gemüse und Teigwaren geeignet.

Weinbegleitung: aromatische Eisacktaler Weißweine

Konserven: Amarenakirschen im Aceto al Balsamico di Modena IGP eingelegt/Le

### PAIRINGS

Excellent as a spread and for fillings of vegetables and pasta.

Wine pairing: aromatic Eisacktal white wines.

Preserves: Amarena cherries preserved in Aceto al Balsamico IGP/Le Tamerici

Tamerici