

🍷 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

🕒 ½

🕒 ¼

🕒 ⅓

**DEGUST**  
Affineur



## Ziegenfrischkäse caprino fresco

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

### TERRITORIO SELECTION

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:** Patzleiner

**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

### ESAME ORGANOLETTICO

**Olfatto:** lattico

**Texture:** umida-tenua

**Gusto:** delicato, spiccata acidità

**Aromi:** latte caprino fresco

**Lieferant:** Patzleiner

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

**Typologie:** Frischkäse

**Zutaten:** Ziegenmilch, Salz, Lab

**Allergene:** Milch

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

### GESCHAMCKSGUTACHTEN

**Geruch:** milchig

**Textur:** feucht-zart

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

**Aroma:** Aroma: frische Ziegenmilch

**Supplier:** Patzleiner

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

**Type:** fresh cheese

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

**Allergens:** milk

**Conservation:** store at +4- +6° C

### TASTING

**Odour:** lactic

**Texture:** humid-tenuous

**Flavour:** delicate, marked acidity

**Aromas:** fresh goat milk

### DESCRIZIONE

Questo maso si trova a 1.200 m di altitudine nei pressi del lago di Braies, località turistica molto rinomata. La lenta coagulazione lattica determina una consistenza morbida e rende il formaggio ideale da spalmare su un fragrante crostino. Ideale da utilizzare in cucina per ripieni di paste e verdure.

### ABBINAMENTI

Vini: bianchi aromatici della Valle Isarco

Conserva: composta di amarene all'Aceto Balsamico di Modena IGP – Azienda Le Tamerici

<http://www.letamericisrl.com/shop/product.php?id=28&lang=it>

### BESCHREIBUNG

Dieser Hof befindet sich auf 1.200 Höhenmeter im Pragser Tal, unweit vom berühmten Pragser Wildsee entfernt. Die langsame Milchgerinnung entwickelt die weiche, streichfähige Konsistenz. Ausgezeichnet als Brotaufstrich und für Füllungen von Gemüse und Teigwaren geeignet.

### BEGLEITVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: aromatische Eisacktaler Weißweine

Konserven: Amarenakirschen im Aceto al Balsamico IGP eingelegt – Le Tamerici

<http://www.letamericisrl.com/shop/product.php?id=28&lang=it>

### DESCRIPTION

This farm is situated at 1,200 meters above sea level in the small valley near the Braies lake, a very popular tourist place.

The slow lactic coagulation gives a smooth texture to the cheese and makes it perfect if spread on toasted bread. Ideal used for cooking stuffed pastas and vegetables.

### PAIRINGS

Wines: aromatic white of Eisacktal

Preserves: sour black cherry compote with Balsamic Vinegar of Modena IGP – Company Le Tamerici

<http://www.letamericisrl.com/shop/product.php?id=28&lang=en>