



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



## Ziegenfrischkäse Kräuter



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
008		170 g	ø 6 H 4cm	5 gg	40%		6

**Fornitore:** 191

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

**Tipologia:** formaggio fresco

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

**Allergeni:** latte

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

**Lieferant:** 191

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

**Typologie:** Frischkäse

**Zutaten:** Ziegenmilch, Salz, Lab, Kräuter

**Allergene:** Milch

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

**Supplier:**

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

**Type:** fresh cheese

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

**Allergens:** milk

**Conservation:** store at +4 - +6° C

### ESAME ORGANOLETTICO

**Olfatto:** lattico, vegetale

**Texture:** umida-tenua

**Gusto:** salato, spiccata acidità

**Aromi:** latte caprino fresco, erbe aromatiche

### GESCHAMCKSGUTACHTEN

**Geruch:** milchig, pflanzlich

**Textur:** feucht-zart

**Geschmack:** salzig, ausgeprägte Säure

**Aroma:** frische Ziegenmilch, aromatische Kräuter

### TASTING

**Odour:** lactic, vegetal

**Texture:** humid-tenuous

**Flavour:** salty, marked acidity

**Aromas:** Aromas: fresh goat milk, aromatic herbs

### DESCRIZIONE

Il maso presso il quale viene prodotto questo formaggio si trova a 1200 di altezza in Val di Braies nel presso del famoso lago. Il latte appena munto ha un sapore delicato che ritroviamo anche nel formaggio. La consuetudine di affinare il formaggio con erbe aromatiche ha radici lontane e mira ad arricchirlo di aromi e sapori oltre che a conservarlo meglio. Questo formaggio dalla consistenza leggera si scioglie piacevolmente sulla lingua.

### BESCHREIBUNG

Dieser Hof befindet sich auf 1.200 Höhenmeter im Pragser Tal, unweit vom berühmten Pragser Wildsee gelegen. Ganz frisch verarbeitete Ziegenmilch schmeckt neutral, entsprechend dezent ist auch der Käsegeschmack. Den Käse mit Gewürzkräutern zu affinieren, fußt auf einer alten Tradition, um ihm mehr Aroma und Geschmack zu verleihen und ihn besser zu konservieren. Der luftig- flockige Käse zergeht angenehm auf der Zunge.

### DESCRIPTION

This farm is located at 1,200 meters above sea level in the Braies Valley, not far from the famous Braies Lake. Freshly processed goat's milk tastes neutral, and the taste of the cheese is correspondingly subtle. The affinage of the cheese with aromatic herbs is based on an old tradition to give it more aroma and taste and to preserve it better. The airy-flaky cheese melts pleasantly on the tongue

### ABBINAMENTI

Ideale come antipasto abbinato a insalate, un piatto di verdure, pane bianco tostato o semplicemente spalmato sul pane.

Vini consigliati: bianchi aromatici della Val d'Isarco.

### SERVIERVORSCHLÄGE

Ideal als Antipasto zusammen mit Salat, einem Gemüseteller, getoastetem Weißbrot oder als Aufstrich zu genießen.

Weinbegleitung: aromatische Eisacktaler Weißweine

### PAIRINGS

Ideal to enjoy as an antipasto together with salad, a plate of vegetables, toasted white bread or as a spread.

Wine pairing: aromatic Eisacktaler white wines