



 Latte crudo | Rohmilch | raw milk

 pastorizzato | Pasteurisiert | pasteurize

 Formaggio intero | Ganze Form | Whole cheese

 Latte vaccino | Kuhmilch | cow milk

 latte pecora | Schafmilch | sheep milk

 Taglio a pezzi | Stückweise | Cut pieces

 Latte di capra | Ziegenmilch | goat milk

 Latte di Bufala | Büffelmilch | Water buffalo milk

 1/2

 1/4

 1/8

Südtiroler Spezialitäten  
einfach online bestellen  
**H&H**  
Vendita online delle  
specialità altoatesine  
shop

[www.h-h-shop.com](http://www.h-h-shop.com)



## Deutschnofner Bauernkäse

  
Affineur

### TERRITORIO SELECTION

<b>LATTE MILCH MILK</b>  	<b>STAGIONATURA REIFEGRAD SEASONING</b> 120 gg	<b>M.G.S.S F.i.T F.D.M</b> 45%
--	---	---

Valore energetico/ Brennwert/ Energy	407 Kcal 1688 kJ
Proteine/ Eiweiß/ Protein	26,29 g
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate	
Grassi/ Fett/Fet	32,9 g
Sale/Salz/Salt	1,28 g

**Fornitore:** Learner-hof

**Provenienza:** Nova Ponente, Val D'Ega, Alto Adige

**Tipologia:** pasta da taglio

**Ingredienti:** latte, sale, calgio, fermenti lattici

**Allergeni:** latte

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

### ESAME ORGANOLETTICO

**Olfatto:** lattico, vegetale

**Texture:** burrosa-fondente

**Gusto:** armonico, dolce, leggermente sapido

**Aromi:** intensi di panna, burro fuso, erbe di montagna

**Lieferant:** Deutschnofen, Eggental, Südtirol

**Herkunft:** Learner-hof

**Typologie:** Schnittkäse

**Zutaten:** Milch, Salz, Lab, Milchsäurebakterien

**Allergene:** Milch

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

### GESCHAMCKSGUTACHTEN

**Geruch:** milchig, pflanzlich

**Textur:** buttrig-schmelzend

**Geschmack:** harmonisch, süß, leicht schmackhaft

**Aroma:** intensiv nach Sahne, geschmolzener Butter, Bergkräuter

**Supplier:** Learner-hof

**Origin:** Nova Ponente, Eggental, South Tyrol

**Type:** semi-hard cheese

**Ingredients:** milk, salt, rennet, lactic acid bacteria

**Allergens:** milk

**Conservation:** store at +4 - +7° C

### TASTING

**Odour:** lactic, vegetal

**Texture:** buttery-fondant

**Flavour:** harmonious, sweet, slightly sapid

**Aromas:** intensely creamy, melted butter, mountain herbs

### DESCRIZIONE

Formaggio con crosta arancione, pasta giallo paglierino e occhiatura sparsa prodotto dal giovane casaro Stefan Köhl nel maso di famiglia a 1.360 m. di altitudine nella località di Nova Ponente, nel cuore delle Dolomiti. Ideale da servire in un piatto di formaggi del territorio e da usare in cucina su piatti della tradizione come ad esempio gli spätzle.

### ABBINAMENTI

Vini rossi giovani e fruttati

### BESCHREIBUNG

Bauernkäse mit oranger Rinde, strohgelbem Teig und kleiner Bruchlochung. Der Junge Käser Stefan Köhl produziert diesen Käse auf 1.360 m in Deutschnofen in den Dolomiten. Ideal auf einem regionalen Käseteller oder in der Küche zu traditionellen Gerichten einsetzbar.

### BEGLEITVORSCHLÄGE

Junge, fruchtige Rotweine

### DESCRIPTION

Orange rind, straw-yellow paste and scattered holes characterise this cheese manufactured by Stefan Learner in the family farm located at an altitude of 1360m in the Nova Ponente area, in the heart of the Dolomiti. Ideal both as part of a local cheeses platter and as an ingredient for traditional recipes such as the Spätzle.

### PAIRINGS

Red wines young and fruity