


 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

 ½

 ¼

 ⅛

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

www.h-h-shop.com


Affineur



Freibrunn BIO

TERRITORIO SELECTION

LATTE MILCH MILK  	STAGIONATURA REIFEGRAD SEASONING 50 gg	M.G.S.S F.i.T F.D.M 45%
--	--	---

Valore energetico/ Brennwert/ Energy	350 Kcal 1451 kJ
Proteine/ Eiweiß/ Protein	20,9
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate	0,22
Grassi/ Fett/Fet	29,5
Sale/Salz/Salt	0,05

Fornitore: Gamsegg-hof

Provenienza: Valle Lunga, Val Venosta, Alto Adige

Tipologia: pasta da taglio

Ingredienti: Latte, sale, caglio

Allergeni: latte

Conservazione: conservare a +4°-+7°C

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: vegetale, fruttato

Texture: morbida-elastica

Gusto: persistente, dolce, minerale

Aromi: fieno, erbe aromatiche, frutta matura, vaniglia

Lieferant: Langtauferer Tal, Vinschgau, Südtirol

Herkunft: Gamsegg-hof

Typologie: Schnittkäse

Zutaten: Milch, Salz, Lab

Allergene: Milch

Konservierung: bei +4°-+7° C lagern

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: pflanzlich, fruchtig

Textur: weich-elastisch

Geschmack: anhaltend, süß, mineralisch

Aroma: Heu, aromatische Kräuter, reife Frucht, Vanille

Supplier: Vinschgau, South Tyrol

Origin: Gamsegg-hof

Type: semi-hard cheese

Ingredients: milk, salt, rennet

Allergens: milk

Conservation: store at +4 - +7° C

TASTING

Odour: vegetal, fruity

Texture: soft-elastic

Flavour: persistent, sweet, mineral

Aromas: hay, aromatic herbs, ripe fruit, vanilla

DESCRIZIONE

Formaggio prodotto nel maso Gamsegg-hof della famiglia Hohenegger. Il maso si trova alla fine della Valle Lunga a 1.800 m. di altitudine e produce formaggi biologici a latte crudo con latte ottenuto da mucche di razza bruna alpina libere al pascolo.

Crosta lavata arancione e intensi aromi di pascolo che ricordano l'antica passione e tradizione casearia della Val Venosta.

ABBINAMENTI

Sidro di mele della Val Venosta

Verdure, piatti a base di pastasfogliata

BESCHREIBUNG

Bauernkäse, hergestellt auf dem Gamsegg-Hof der Familie Hohenegger auf 1.800 m. Für diesen Käse wird die nach biologischen Kriterien produzierte Milch der Braunviehrasse verarbeitet. Rotgeschmierte Rinde mit intensiven Weide-Aromen, welche an die antike Käserei-Tradition des Vingschauer erinnern.

BEGLEITVORSCHLÄGE

Apfelmost aus dem Vinschgau

Gemüse, Blätterteig-Gerichte

DESCRIPTION

Cheese produced by the Hohenegger family in the gamsegg-hof farm. The latter is located at the edge of the Lunga Vally at an altitude of 1800m and specialises in biologic raw milk cheeses; the milk is that of Bruna Alpina cows which pasture freely. Washed orange rind and intense meadow aromas which remind us of the Val Venosta historic passion and tradition in cheese making.

PAIRINGS

Cider apples from Val Venosta

Vegetables, dishes puff pastry