



 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
Vendita online delle
specialità altoatesine
shop


www.h-h-shop.com


Affineur



Ziegel

TERRITORIO SELECTION

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

Valore energetico/ Brennwert/ Energy	373 Kcal 1459 kJ
Proteine/ Eiweiß/ Protein	22,90 g
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate	
Grassi/ Fett/Fet	28,33 g
Sale/Salz/Salt	1,19 g

Fornitore: Hochgruber-hof
Provenienza: Selva dei Molini, Valle Aurina, Alto Adige
Tipologia: pasta da taglio
Ingredienti: latte, sale, caglio
Allergeni: latte
Conservazione: conservare a + 4°-+ 7°C

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: lattico, vegetale
Texture: elastica
Gusto: sapido, leggermente acido
Aromi: burro fuso, sottobosco, erbe aromatiche

DESCRIZIONE

Il maso in cui si produce si trova a 1.600 m di altitudine e il proprietario, Karl Oberhollenzer, alleva solo mucche della razza Pinzgauer. Lo Ziegel, soprannominato "mattoncino", prende il nome dalla caratteristica forma rettangolare e dal colore che ricordano un mattone da muro, la forma lo rende facile da tagliare e duttile in cucina. Gratinato su un crostino di pane a decorazione di una zuppa di pesce saprà sorprendervi!

ABBINAMENTI

Vini: bianchi aromatici, rossi di media struttura

Lieferant: Mühlwald, Ahrntal, Südtirol
Herkunft: Hochgruber-hof
Typologie: Schnittkäse
Zutaten: Milch, Salz, Lab
Allergene: Milch
Konservierung: bei +4°-+7° C lagern

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: milchig, pflanzlich
Textur: elastisch
Geschmack: schmackhaft, leicht sauer
Aroma: geschmolzene Butter, Unterholz, aromatische Kräuter

BESCHREIBUNG

Der Hof, auf welchem dieser Käse produziert wird, liegt auf 1.600 m. Der Hofbesitzer Karl Oberhollenzer hält nur Kühe der Rasse Pinzgauer. Dieser Käse erhält seinen Namen von der charakteristischen rechteckigen ziegelform. Dadurch ist er auch leicht zu portionieren. Auch in der Küche zu Brot oder als Suppenbeilage geeignet.

BEGLEITVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: Aromatische Weißweine, Mittelschwere Rotweine

Supplier: Hochgruber-hof
Origin: Selva dei Molini, Ahrntal, South Tyrol
Type: semi-hard cheese
Ingredients: milk, salt, rennet
Allergens: milk
Conservation: store at +4 - +7° C

TASTING

Odour: lactic, vegetal
Texture: elastic
Flavour: tasty, slightly acidulous
Aromas: melted butter, undergrowth, aromatic herbs

DESCRIPTION

The farm in which this cheese is manufactured is located at 1600m of altitude and its owner, Karl Oberhollenzer, breeds exclusively Pinzgauer cows. The Ziegel, also known as "the brick", takes its name from the characteristic rectangular shape and from its colors which resemble those of a brown brick. This peculiar shape makes this cheese easy to cut and to use in various recipes. Grated on some toasted bread as a garnish of a fish soup will be a lovely surprise for your taste spots.

PAIRINGS

Wines: aromatic white, red, medium-bodied