



 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
shop
Vendita online delle
specialità altoatesine

www.h-h-shop.com


Affineur



Graukäse Veider

TERRITORIO SELECTION

LATTE MILCH MILK  	STAGIONATURA REIFEGRAD SEASONING 50 gg	M.G.S.S F.i.T F.D.M 2%
--	--	--

Valore energetico/ Brennwert/ Energy	Kcal kJ
Proteine/ Eiweiß/ Protein	
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate	
Grassi/ Fett/Fet	
Sale/Salz/Salt	

Fornitore: Eggemoa-hof

Provenienza: Selva dei Molini, Valle Aurina, Alto Adige

Tipologia: pasta inacidita

Ingredienti: Latte magro, fermenti, sale

Allergeni: latte

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

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: animale, vegetale

Texture: gelatinosa-friabile

Gusto: rustico, acido, amarognolo, sensazione di astringenza

Aromi: intensi di cuoio, stalla, cera d'api

Lieferant: Veider-hof

Herkunft: Vierschach, Pustertal, Südtirol

Typologie: Sauermilchkäse

Zutaten: Magermilch, Kulturen, Salz

Allergene: Milch

Konservierung: bei +4°-+7° C lagern

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: tierisch, pflanzlich

Textur: gelatinös-mürb

Geschmack: rustikal, sauer, herb, adstringierend

Aroma: stark nach Leder, Stall, Bienenwachs

Supplier: Veider-hof

Origin: Versciaco, Pustertal, South Tyrol

Type: acid-set cheese

Ingredients: milk, salt, rennet, culture

Allergens: milk

Conservation: store at +4 - +7° C

TASTING

Odour: animal, vegetal

Texture: gelatinous-friable

Flavour: rustic, acid, bitterish, sensation of astringency

Aromas: intense of leather, stable, beeswax

DESCRIZIONE

Tipico formaggio dell'Alto Adige molto utilizzato come ripieno per piatti della tradizione come Kasnoken e Krapfen salati.

Formaggio molto magro ottenuto dalla coagulazione acida del latte, senza aggiunta di caglio, dall'aspetto untuoso e senza crosta.

Il maso Vaider-hof si trova a 1.139 m. di altitudine a Versciaco nel comune di San Candido, ed esiste dal 1886.

Il piccolo caseificio produce burro e formaggio Graukäse e si compone di 10 vacche in lattazione

ABBINAMENTI

Verdure, cipolle, aceto

Vini: schiava, vini del lago di Caldaro

Birra

BESCHREIBUNG

Typisch Südtiroler Käse, welcher häufig für Füllungen bei traditionellen Gerichten, Kasnoken und gesalzenen Krapfen eingesetzt wird.

Magermilchkäse welcher durch eine Säuregerinnung hergestellt wird. Ohne Lab hergestellt. Der Veider-Hof liegt auf 1.139 m in Vierschach bei Innichen und existiert seit 1886.

Die kleine Käserei produziert aus der Milch von den 10 Kühen Butter und Graukäse.

BEGLEITVORSCHLÄGE

Gemüse, Zwiebeln, Essig, Honig

Weinbegleitung: Vernatsch, Kalterer See

Bier

DESCRIPTION

Typical South Tyrolean cheese often used as a filling for traditional dishes such as Kasnoken and savory krapfen.

Very low-fat cheese obtained by acid coagulation without the addition of rennet.

The Vaider-hof farm is situated at 1.139 m. altitude in the village of Versciaco in the municipality of San Candido and exists since 1886. The small dairy produces butter and Graukäse and works the milk of 10 lactating cows.

PAIRINGS

Vegetables, onions, vinegar, honey

Wines: slave, wines of Lake Kalterer

beer