



 Latte crudo | Rohmilch | raw milk

 pastorizzato | Pasteurisiert | pasteurized

 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



Burgeiser

TERRITORIO SELECTION

LATTE MILCH MILK  	STAGIONATURA REIFEGRAD SEASONING 90 gg	M.G.S.S F.i.T F.D.M 50%
--	--	---

Valore energetico/ Brennwert/ Energy	376 Kcal 1561 kJ
Proteine/ Eiweiß/ Protein	24,2
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate	0,13
Grassi/ Fett/Fet	31
Sale/Salz/Salt	0,74

Fornitore: Latteria cooperativa di Burgusio

Provenienza: Burgusio, Val Venosta, Alto Adige

Tipologia: pasta da taglio

Ingredienti: Latte, sale, caglio, fermenti, lisozima d'uova

Allergeni: latte

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

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: lattico, vegetale

Texture: morbida-elastica

Gusto: dolce, pieno ed amabile

Aromi: panna, erbe di montagna, leggermente propionico

DESCRIZIONE

Formaggio prodotto nella Latteria Cooperativa di Burgusio dagli aromi inconfondibili che ricordano i prati verdi e la vegetazione unica dell'Alta Val Venosta. La Latteria è stata fondata nel 1950 ed è una tra le latterie sociali dell'Alto Adige che ritira il latte fresco nei masi prodotto esclusivamente da vacche foraggiate senza insilati. I masi che conferiscono il latte sono 48 e possiedono da un minimo di 2 ad un massimo di 25 mucche.

ABBINAMENTI

Vini rossi leggeri, bianchi aromatici
Miele di montagna

Lieferant: Burgeis, Vinschgau, Südtirol

Herkunft: Sennerei Burgeis

Typologie: Schnittkäse

Zutaten: Milch, Salz, Lab, Kulturen, Lysozym aus Ei

Allergene: Milch

Konservierung: bei +4°-+7° C lagern

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: milchig, pflanzlich

Textur: weich-elastisch

Geschmack: süß, voll und lieblich

Aroma: Sahne, Bergkräuter, Propionsäure-Gärung

BESCHREIBUNG

Bergkäse von der Sennerei Burgeis produziert, welcher an grüne Wiesen und die typische Vegetation des Vinschgaus erinnert. 1950 gegründet, sammelt die Sennerei ausschließlich die frische, silofreie Milch der 48 Milchbauern, welche zwischen 2 bis 25 Kühe halten.

BEGLEITVORSCHLÄGE

Leichte Rotweine, aromatische Weißweine
Berghonig

Supplier: Burgusio, Vinschgau, South Tyrol

Origin: Burgusio creamery cooperative

Type: semi-hard cheese

Ingredients: milk, culture, salt, rennet, lysozyme of egg

Allergens: milk

Conservation: store at +4 - +7° C

TASTING

Odour: lactic, vegetal

Texture: soft-elastic

Flavour: sweet, full and amiable

Aromas: cream, mountain herbs, a little propionic

DESCRIPTION

Cheese produced in the cooperative creamery of Burgusio, unmistakable aromas which bring us into the Alta Val Venosta green meadows and their unique vegetation. The dairy store was founded in 1950 and it is one of three creameries which collect their fresh milk from farms who do not feed silage food to their cows. The farms who provide the milk are 48 and own from two up to twentyfive cows. Cured in the bunker.

PAIRINGS

Aromatic white wines
Mountain honey