



 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



Bergnelke 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	347 Kcal 1440 kJ
Proteine/ Eiweiß/ Protein	21,4
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate	0,21
Grassi/ Fett/Fet	29
Sale/Salz/Salt	0,5

Fornitore: Gamsegg-hof

Provenienza: Valle Lunga, Val Venosta, Alto Adige

Tipologia: pasta da taglio

Ingredienti: Latte, latte di capra, sale, caglio, fermenti

Allergeni: latte

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

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: vegetale, animale

Texture: morbida-burrosa

Gusto: dolce-salato, leggermente acido

Aromi: cantina, erbe e fiori di montagna, caprino, noce moscata

Lieferant: Langtauferer Tal, Vinschgau, Südtirol

Herkunft: Gamsegg-hof

Typologie: Schnittkäse

Zutaten: Milch, Ziegenmilch, Salz, Lab, Kulturen

Allergene: Milch

Konservierung: bei +4°-+7° C lagern

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: pflanzlich, tierisch

Textur: weich-buttrig

Geschmack: süß-salzig, feine säure

Aroma: Keller, Bergkräuter und -blumen, Ziege, Muskatnuss

Supplier: Vinschgau, South Tyrol

Origin: Gamsegg-hof

Type: semi-hard cheese

Ingredients: goat milk, milk, salt, rennet, culture

Allergens: milk

Conservation: store at +4 - +7° C

TASTING

Odour: vegetal, animal

Texture: soft-buttery

Flavour: sweet-salty, slightly acidulous

Aromas: cellar, mountain herbs and flowers, goaty, nutmeg

DESCRIZIONE

Formaggio prodotto nel maso Gamsegg-hof, di proprietà della famiglia Hohenegger dal 1702. Il maso è specializzato nella lavorazione del latte crudo secondo i criteri della produzione biologica. Il formaggio è prodotto per l'80% con latte vaccino che da rotondità e per il 20% con latte di capra che dona un particolare aroma speziato e di erbe. Stagionato nel Bunker

ABBINAMENTI

Vini rossi leggeri, bianchi aromatici, bollicine

Pane della Val Venosta Ur-Paarl

Frutta secca prodotta nel vicino maso "Kandlwaal-hof" della famiglia Luggin che si trova nella località di Lasa.

BESCHREIBUNG

Schnittkäse, produziert auf dem Gamsegg-Hof, welcher sich seit 1702 im Besitz der Familie Hohenegger befindet. Auf dem Hof wird ausschließlich biologische Rohmilch verarbeitet. Dieser Käse besteht zu 80% aus Kuhmilch, welche einen vollen, ausgewogenen Geschmack gibt und zu 20% aus Ziegenmilch, welche würzige und grasige Noten mit einfließen lässt.

Orange Rinde, strohgelber Teig, im Bunker gelagert

BEGLEITVORSCHLÄGE

Leichte Rotweine, aromatische Weißweine, Schaumweine

Vinschgauer Ur-Paarl

Trockenfrüchte vom „Kandlwaal-hof“ der Familie Luggin in Laas

DESCRIPTION

Cheese made in Gamsegg-hof farm, property of the Hohenegger family from 1702. The farm is specialized in raw milk cheeses and follows the standards of the biological production. This specific product is made by combining cow milk(80%), which gives balance and roundness to the flavour and goat milk (20%) which empowers the taste with a spices and erbes' aroma. Aged in a bunker

PAIRINGS

Light red wines, aromatic white wines, sparkling wines

Bread "Ur-Paarl" from Val Venosta

Dried fruits produced in the nearby farm "Kandlwaal-hof" of the family Luggin, located in the town of Lasa.