



 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](http://www.h-h-shop.com)

  
Affineur



## Egge

### TERRITORIO SELECTION

<b>LATTE MILCH MILK</b>	<b>STAGIONATURA REIFEGRAD SEASONING</b>	<b>M.G.S.S F.i.T F.D.M</b>
 	40 gg	50%

Valore energetico/ Brennwert/ Energy	332 Kcal 1375 kJ
Proteine/ Eiweiß/ Protein	20,25
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate	0,1
Grassi/ Fett/Fet	27,17
Sale/Salz/Salt	1,36

**Fornitore:** Eggemoa-hof

**Provenienza:** Selva dei Molini, Valle Aurina, Alto Adige

**Tipologia:** pasta da taglio

**Ingredienti:** latte, sale, caglio, fermenti lattici

**Allergeni:** latte

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

### ESAME ORGANOLETTICO

**Olfatto:** lattico, vegetale, fruttato

**Texture:** elastica-solubile

**Gusto:** dolce-salato

**Aromi:** burro fuso, fieno, nocciola

**Lieferant:** Mühlwald, Ahrntal, Südtirol

**Herkunft:** Eggemoa-hof

**Typologie:** Schnittkäse

**Zutaten:** Milch, Salz, Lab, Kulturen

**Allergene:** Milch

**Konservierung:** bei +4°-+7° C lagern

### GESCHAMCKSGUTACHTEN

**Geruch:** milchig, pflanzlich, fruchtig

**Textur:** elastisch-schmelzend

**Geschmack:** süß, salzig

**Aroma:** geschmolzene Butter, Heu, Haselnuss

**Supplier:** Eggemoa-hof

**Origin:** Selva dei Molini, Ahrntal, South Tyrol

**Type:** semi-hard cheese

**Ingredients:** milk, salt, rennet, culture

**Allergens:** milk

**Conservation:** store at +4 - +7° C

### TASTING

**Odour:** lactic, vegetal, fruity

**Texture:** elastic-soluble

**Flavour:** sweet-salty

**Aromas:** melted butter, hay, hazelnut

### DESCRIZIONE

Formaggio sudtirolese dal maso Eggemoa-hof a Selva dei Molini. Un'azienda familiare che si trova a 1300 m di altitudine e usa solo il latte delle proprie mucche di razza Bruna alpina alimentate senza insilati. Classico formaggio da taglio a crosta lavata stagionato in cantina naturale, crosta arancione e molto sottile.

### ABBINAMENTI

Vini: moscato giallo

Birra Weizen leggera

Verdure lessate

Miele

### BESCHREIBUNG

Südtiroler Bauernkäse vom Eggemoa-Hof, welcher in Mühlwald auf 1.300 m gelegen ist. Dieser bäuerliche Familienbetrieb verarbeitet ausschließlich silagefreie Rohmilch vom eigenen Braunvieh. Klassischer Schnittkäse mit dünner, oranger Rotschmierrinde im Naturkeller gereift.

### BEGLEITVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: gelber Muskateller

Leichtes Weizenbier

gekochtes Gemüse

Honig

### DESCRIPTION

South Tyrol cheese made in the Eggemoa-hof farm of Selva dei Molini. It is a family business situated at 1300m of altitude and it exclusively uses the milk of its own Bruna Alpina cows which are not fed ensilaged food in any way. Classic washed-rind cheese cired in natural cellar, orange and thin rind, ideal to cut.

### PAIRINGS

Wines: Yellow Muscat

Weizen Beer light

Boiled vegetables

Honey