Latte crudo | Rohmilch | raw milk
pastorizzato | Pasteurisiert | pasteurized
Latte vaccino | Kuhmilch | cow milk
Latte di capra | Ziegenmilch | goat milk
latte pecora | Schafmilch | sheep milk
Latte bufala | Büffelmilch | bufalo milk
Forma intera | Ganze Form | Whole cheese
Taglio a pezzi | Stückweise | Cut pieces
½ ¼ ⅛

DEGUST Affineur

# Bärenbart BIO



| Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g | |
|---|---|
| Valore energetico/ Brennwert/ Energy | 1450/350 |
| Grassi/ Fett/Fet<br>-di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates | 29,5 g<br>21,1 g |
| Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate<br>-di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar | <0,5 g<br>< 0,5 g |
| Proteine/ Eiweiß/ Protein | 21 g |
| Sale/Salz/Salt | 0,6 g |

| CODICE<br>KODE<br>CODE | LATTE<br>MILCH<br>MILK | PESO<br>GEWICHT<br>WEIGHT | DIMENSIONI<br>ABMESSUNG<br>DIMENSIONS | STAGIONATURA<br>REIFEGRAD<br>SEASONING | M.G.S.S<br>F.i.T<br>F.D.M | VENDITA<br>VERKAUF<br>SALE | PEZZI BOX<br>STÜCK BOX<br>PIECES BOX |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 206 | | 400 g | ⌀ 10 cm H 3 cm | 30 gg | 45 % | | 5 |

**Fornitore:** Hohenegger
**Provenienza:** Val Venosta, Alto Adige
**Tipologia:** pasta da taglio
**Ingredienti:** latte di capra, sale, fermenti, caglio
**Allergeni:** latte
**Conservazione:** conservare a +4°- +7°C

**Lieferant:** Hohenegger
**Herkunft:** Vinschgau, Südtirol
**Typologie:** Schnittkäse
**Zutaten:** Ziegenmilch, Salz, Kulturen, Lab
**Allergene:** Milch
**Konservierung:** Bei +4° - +7° lagern

**Supplier:** Hohenegger
**Origin:** Venosta Valley, South Tyrol
**Type:** semi-hard cheese
**Ingredients:** goat milk, salt, rennet, culture
**Allergens:** milk
**Conservation:** store at +4°- +7°C

## ESAME ORGANOLETTICO

**Olfatto:** animale, vegetale
**Texture**: morbida-burrosa
**Gusto:** dolce-salato, acidulo, leggermente di umami
**Aromi:** intensi caprino, erbe di montagna

## GESCHMACKSGUTACHTEN

**Geruch:** tierisch, pflanzlich
**Textur:** weich-buttrig
**Geschmack:** süß-salzig, säuerlich, leicht nach umami
**Aroma:** intensiv nach Ziege, Bergkräuter

## TASTING

**Odour:** animal, vegetal
**Texture:** soft-buttery
**Flavour:** sweet-salty, acidulous, with a hint of umami
**Aroma:** goaty intense, mountain herbs

## DESCRIZIONE

È un formaggio da taglio, prodotto a 1800 metri di altitudine nel maso Gamsegghof della famiglia Hohenegger a Vallelunga nell'Alta Val Venosta. Il nome del formaggio deriva dalla montagna Bärenbartkogel (Barba d'Orsa) nel comune di Curon Venosta. Le capre (razza camosciata delle Alpi) d'estate vengono lasciate al pascolo cosicché la molteplicità di aromi delle erbe di cui si nutrono si possa ritrovare nel loro latte.
Il formaggio ha una crosta liscia di colore giallo-arancione, una pasta bianco porcellana unite a intensi aromi di capra e pascolo che coniugano dolcezza e sapore vivace. Un formaggio che a piena maturazione manifesta tutta la sua ricchezza di sapori.

## BESCHREIBUNG

Es handelt sich um einen Schnittkäse, der auf dem Gamsegghof in Langtaufers von der Familie Hohenegger auf 1.920 Metern produziert wird. Der Name des Käses stammt vom Berg Bärenbartkogel in der Nähe von Graun im Vinschgau. Die braunen Gebirgsziegen werden in den Sommermonaten auf der Weide gehalten, und somit ist ihr Futter reich an aromatischen Pflanzen, deren Wohlgerüche sich in der Milch niederschlagen. Der Käse hat eine glatte gelb-orange Rinde mit porzellanweißem Teig, die intensiven Ziegen- und Weidearomen vereinen Süße mit lebendiger Würze. Ein Käse, der im voll-reifen Zustand sehr vielschichtig schmeckt.

## DESCRIPTION

It is a semi-hard cheese produced on the Gamsegghof farm in Langtaufers by the Hohenegger family at 1,800 metres. The name of the cheese comes from the mountain Bärenbartkogel near Graun in Vinschgau. The brown mountain goats are kept on pasture during the summer months, and thus their feed is rich in aromatic plants, the fragrances of which are reflected in the milk.
The cheese has a smooth yellow-orange rind with porcelain-white paste, and the intense goat and pasture aromas combine sweetness with rich spiciness. A cheese that tastes very complex when fully ripe.

## SUGGERIMENTI

Ottimo da servire come rappresentante dei formaggi a pasta molle stagionati in un buffet o in un piatto di formaggi. Qui anche in combinazione con una mostarda di fichi o frutta secca.
Bevande: Traminer aromatico, Moscato giallo

## SERVIERVORSCHLÄGE

Hervorragend als Vertreter von rotgeschmierten Käsesorten auf einem Buffet oder Käseteller zu servieren. Hier auch gerne in Kombination mit einer Feigen-Mostarda oder Trockenfrüchten.
Getränke: aromatischer Traminer, gelber Muskateller

## SERVING SUGGESTION

Excellent as a representative of washed-rind cheeses on a buffet or cheese platter. Here, it can also be enjoyed in combination with fig mostarda or dried fruit.
Drinks: aromatic Traminer, yellow Muscat "Moscato giallo"

DEGUST KG/s.a.s | des/di Baumgartner J. & Co. | Bsackerau 1 | I-39040 Vahrn/Varna (BZ) | info@degust.com | www.degust.com
© Testi e foto di proprietà della / © Text und Fotos Eigentum von / © Text and photos property of -DEGUST s.a.s