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

# Bauernkas



| Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g | |
|---|---|
| Valore energetico/ Brennwert/ Energy | 1625/388 |
| Grassi/ Fett/Fet<br>-di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates | 30,9 g<br>17 g |
| Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate<br>-di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar | 2,3 g<br>< 0,1 g |
| Proteine/ Eiweiß/ Protein | 25,2 g |
| Sale/Salz/Salt | 1,25 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 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 215 | | 3 kg | ⌀ 24 cm H 7 cm | 120 gg | 45 % | | 1 |

**Fornitore:** Learnerhof
**Provenienza:** Nova Ponente, Alto Adige
**Tipologia:** pasta da taglio
**Ingredienti:** latte, sale, caglio, fermenti lattici
**Allergeni:** latte
**Conservazione:** conservare a +4°- +7°C

**Lieferant:** Learnerhof
**Herkunft:** Deutschnofen, Südtirol
**Typologie:** Schnittkäse
**Zutaten:** Milch, Salz, Lab, Milchsäurebakterien
**Allergene:** Milch
**Konservierung:** Bei +4° - +7° lagern

**Supplier:** Learnerhof
**Origin:** Val d'Ega Valley, South Tyrol
**Type:** semi-hard cheese
**Ingredients:** milk, salt, rennet, lactic acid bacteria
**Allergens:** milk
**Conservation:** store at +4°- +7°C

## ESAME ORGANOLETTICO

**Olfatto:** lattico, vegetale
**Texture**: burrosa-fondente
**Gusto:** armonico, dolce, leggermente sapido
**Aromi:** intensi di panna, burro fuso, erbe di montagna

## GESCHMACKSGUTACHTEN

**Geruch:** milchig, pflanzlich
**Textur:** buttrig-schmelzend
**Geschmack:** gleichmäßig/harmonisch, süß-salzig
**Aroma:** intensiv nach Sahne, geschmolzener Butter, Bergkräuter

## TASTING

**Odour:** lactic, vegetal
**Texture:** buttery-fondant
**Flavour:** harmonious, sweet, slightly sapid
**Aroma:** intensely creamy, melted butter, mountain herbs

## DESCRIZIONE

Un formaggio contadino, prodotto dal giovane casaro Stefan Köhl a 1360 metro d'altezza a Nova Ponente nel cuore delle Dolomiti. Questo prodotto si caratterizza per la pasta giallo paglierino, un'occhiatura pronunciata e al palato una discreta consistenza con un gusto burroso arricchito di delicate note lattiche, di burro fresco e lieviti.

## BESCHREIBUNG

Ein Bauernkäse, den der junge Käser Stefan Köhl auf 1.360 Höhenmeter in Deutschnofen in den Dolomiten produziert. Charakteristisch für dieses Produkt ist der strohgelbe Teig mit lebhafter Bruchlochung und mittelfester Textur und der buttrige Geschmack mit feinen Nuancen von Milch, frischer Butter und Hefe.

## DESCRIPTION

A farmer's cheese produced by the young cheesemaker Stefan Köhl at an altitude of 1,360 metres in Deutschnofen in the Dolomites. Characteristic for this product is the straw-yellow dough with vibrant cheese holes and medium-firm texture and the buttery taste with fine nuances of milk, fresh butter and yeast.

## SUGGERIMENTI

Ideale componente di un piatto di formaggi della nostra zona o anche in cucina accompagnando piatti tradizionali come gnocchetti o crespelle. Inoltre, questo formaggio è perfetto per una merenda.
Bevande: rossi giovani e fruttati, succo di mela del contadino

## SERVIERVORSCHLÄGE

Ideal auf einem regionalen Käseteller oder in der Küche zu traditionellen Gerichten wie Spätzle oder Omelette. Außerdem ist dieser Käse perfekt für ein Marende-Brettl (Brotzeit).
Getränke: junge, fruchtige Rotweine, Bauern-Apfelsaft

## SERVING SUGGESTION

Ideal on a regional cheese platter or in the kitchen with traditional dishes such as spaetzle or omelettes. This cheese is also perfect for a traditional snack platter called "Marende".
Drinks: young, fruity red wines, farmers apple juice

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