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

Bergbauernkas



Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	1456/351
Grassi/ Fett/Fet -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	27 g 19 g
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	<0,1 g < 0,1 g
Proteine/ Eiweiß/ Protein	25,9 g
Sale/Salz/Salt	1,25 g

CODICE KODE CODE	LATTE MILCH MILK	PESO GEWICHT WEIGHT	DIMENSIONI ABMESSUNG DIMENSIONS	STAGIONATURA REIFEGRAD SEASONING	M.G.S.S F.i.T F.D.M	VENDITA VERKAUF SALE	PEZZI BOX STÜCK BOX PIECES BOX
226		9 kg	⌀ 14 cm H 4 cm	50 gg	50 %		1

Fornitore: Sennerei Burgeis
Provenienza: Val Venosta, Alto Adige
Tipologia: pasta da taglio
Ingredienti: latte, sale, caglio
Allergeni: latte
Conservazione: conservare a +4°- +7°C

Lieferant: Sennerei Burgeis
Herkunft: Vinschgau, Südtirol
Typologie: Schnittkäse
Zutaten: Milch, Salz, Lab
Allergene: Milch
Konservierung: Bei +4° - +7° lagern

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

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: lattico, vegetale
Texture: morbida-elastica
Gusto: speziato, leggermente acidulo
Aromi: Panna, erbe selvatiche, leggermente propionico

GESCHMACKSGUTACHTEN

Geruch: milchig, pflanzlich
Textur: weich-elastisch
Geschmack: würzig, leicht säuerlich
Aroma: Sahne, Bergkräuter, Propionsaüregärung

TASTING

Odour: lactic, vegetal
Texture: soft-elastic
Flavour: spicy, slightly acidulous
Aroma: cream, mountain herbs, a little propionic

DESCRIZIONE

Cosa serve per fare un buon formaggio contadino di montagna? 100 litri del miglior latte di montagna, una maturazione di 50 giorni e un casaro che crea con perizia artigianale e passione questo formaggio da taglio che alla fine con il suo sapore delicatamente acidulo è davvero una esperienza di gusto particolare.

BESCHREIBUNG

Was braucht es für einen guten Bergbauernkäse? 100 Liter beste Bergbauernmilch, eine Reifezeit von 50 Tagen und einen Senner, der mit handwerklichem Geschick und mit Freude an der Arbeit diesen Schnittkäse entstehen lässt, der im Ergebnis mit seiner leicht säuerlichen Würze ein besonderes Geschmackserlebnis darstellt.

DESCRIPTION

What does it take to make a good mountain farmer's cheese? 100 litres of the best mountain farmer's milk, a ripening period of 50 days and a dairyman who, with skill and pleasure in his work, creates this semi-hard cheese, which, with its slightly acidic flavour, is a special taste experience...

SUGGERIMENTI

Va bene tanto per una tipica merenda venostana quanto su un piatto da dessert a coronare degnamente un pranzo elegante. Molto piacevole anche con miele di montagna.
Bevande: rossi leggeri, bianchi aromatici.

SERVIERVORSCHLÄGE

Er passt genauso zu einer typischen „Vinschger Marende“, wie auf einen Nachtischteller, der den krönenden Abschluss für ein elegantes Essen bildet. Angenehm auch in Kombination mit einem Berghonig.
Getränke: leichte Rotweine, aromatische Weißweine

SERVING SUGGESTION

It goes just as well with a typical snack from the Vinschgau valley called “Marende”, as it does with a dessert plate, which is the perfect way to round off an elegant meal. It's also nice with mountain honey.
Drinks: light red wines, aromatic white wines

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