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

Bergnelke BIO



Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	1440/347
Grassi/ Fett/Fet -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	29 g 19,5 g
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	0,21 g 0,1 g
Proteine/ Eiweiß/ Protein	21,4 g
Sale/Salz/Salt	0,57 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
207		800 g	⌀ 17 cm H 4 cm	50 gg	45 %		2

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

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

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

GESCHMACKSGUTACHTEN

Geruch: pflanzlich, tierisch
Textur: weich-buttrig
Geschmack: süß-salzig, leicht säuerlich
Aroma: Keller, Bergkräuter und -blumen, Ziege, Muskatnuss

TASTING

Odour: vegetal, animal
Texture: soft-buttery
Flavour: sweet-salty, slightly acidulous
Aroma: cellar, mountain herbs and flowers, goaty, nutmeg

DESCRIZIONE

Questo formaggio da taglio viene prodotto nel maso Gamsegg che dal 1702 è di proprietà della famiglia Hohenegger. Qui lavorano esclusivamente latte crudo biologico. Per questo formaggio usano per l'80% latte vaccino, che gli conferisce un gusto pieno ed equilibrato e per il restante 20% latte di capra. Il foraggio degli animali è ricco di piante aromatiche i cui sentori si ritrovano nel latte. Il formaggio ha una crosta di colore aranciato con macchie di muffe nobili bianche, una pasta di un giallo tenue, elastica, compatta e tendente al cremoso con un'occhiatura regolare. Grazie alla stagionatura in bunker, le note piccantine ed erbacee si intensificano.

BESCHREIBUNG

Der Schnittkäse wird auf dem Gamsegghof produziert, der sich seit 1702 im Besitz der Familie Hohenegger befindet. Auf dem Hof wird ausschließlich biologische Rohmilch verarbeitet. Dieser Käse ist eine Assemblage von 80 % Kuhmilch, die ihm einen vollen, ausgewogenen Geschmack verleiht und 20 % Ziegenmilch. Das Futter der Tiere ist reich an aromatischen Pflanzen, deren Wohlgerüche in die Milch übergehen. Der Käse hat eine orangefarbene Rinde mit vereinzelten weißen Edelpilzkolonien und einen blassgelblichen, elastischen, cremig-festen Teig mit gleichmäßig verteilten Löchern. Durch die Bunkerreifung werden die würzigen und grasigen Noten intensiviert.

DESCRIPTION

The semi-hard cheese is produced on the Gamsegghof, which has been owned by the Hohenegger family since 1702. Only organic raw milk is processed on the farm. This cheese is an assemblage of 80 % cow's milk, which gives it a full, balanced flavour, and 20 % goat's milk. The animals' feed is rich in aromatic plants, the fragrances of which pass into the milk. The cheese has an orange-coloured rind with scattered white colonies of noble mushrooms and a pale yellowish, elastic, creamy and firm paste with evenly distributed holes. Bunker ripening intensifies the spicy and grassy notes.

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. Si abbina perfettamente anche al pane di segale "Vinschger Ur-Paarl".
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. Dazu passt hervorragend auch das Roggenbrot „Vinschger Ur-Paarl"
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. It also goes well with the traditional south tyrolean rye bread 'Vinschger Ur-Paarl'.
Drinks: aromatic Traminer, yellow Muscat

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