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

Burgeiser Classic



Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	1507/363
Grassi/ Fett/Fet -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	29 g 20 g
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	< 0,1 g < 0,1 g
Proteine/ Eiweiß/ Protein	24,5 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
213		9 kg	⌀ 35 cm H 8 cm	90 gg	50 %		1

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

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

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

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: lattico, vegetale
Texture: morbida-elastica
Gusto: dolce, pieno ed amabile
Aromi: panna, erbe di montagna, leggermente propionico

GESCHMACKSGUTACHTEN

Geruch: milchig, pflanzlich
Textur: weich-elastisch
Geschmack: süß, voll und lieblich
Aroma: Sahne, Bergkräuter, Propionsäuregärung

TASTING

Odour: lactic, vegetal
Texture: soft-elastic
Flavour: sweet, full and amiable
Aroma: cream, mountain herbs, a little propionic

DESCRIZIONE

Un formaggio di montagna della latteria di Burgusio che ricorda prati verdi e la tipica vegetazione della Val Venosta. Fondata nel 1950, la latteria raccoglie il latte fresco dei 48 produttori consociati che allevano le loro mucche (da 2 a 25 a testa) senza insilati. Questo formaggio a forma concava, ha una crosta sottile ed aranciata, la pasta è giallognola con occhiatura pronunciata e regolare, la consistenza è morbida e al palato risulta piacevolmente saporito.

BESCHREIBUNG

Ein Bergkäse der Sennerei Burgeis, der an grüne Wiesen und die typische Vegetation des Vinschgaus erinnert. Im Jahre 1950 gegründet, sammelt die Sennerei ausschließlich die frische, silofreie Milch der 48 Milchbauern, die zwischen zwei bis zu 25 Kühe halten. Die konkave Käseform hat eine orangefarbene und dünne Rinde. Der Teig ist gelblich mit regelmäßiger erbsengroßer Lochung, der Käse hat eine geschmeidige Konsistenz und ist angenehm würzig im Geschmack.

DESCRIPTION

A mountain cheese from the Burgeis Dairy, reminiscent of green meadows and the typical vegetation of the Vinschgau Valley. Founded in 1950, the alpine dairy collects only the fresh, silo-free milk of the 48 dairy farmers who keep between two and up to 25 cows. The concave cheese shape has an orange-coloured and thin rind. The paste is yellowish with regular pea-sized perforations, the cheese has a smooth consistency and a pleasantly spicy taste.

SUGGERIMENTI

Perfetto con diversi contorni di verdure o miele di montagna. Inoltre, questo formaggio è perfetto per una merenda, poiché piace soprattutto ai bambini.
Bevande: vini bianchi aromatici, spumanti

SERVIERVORSCHLÄGE

Perfekt mit verschiedenen Gemüsebeilagen oder Berghonig.
Außerdem ist dieser Käse perfekt für ein Marende-Brettl (Brotzeit), da er vor allem auch Kindern schmeckt.
Getränke: aromatische Weißweine, Schaumweine

SERVING SUGGESTION

Perfect with various vegetable side dishes or mountain honey.
This cheese is also perfect for a traditional snack platter called "Marende", as it is particularly popular with children.
Drinks: aromatic white wines, sparkling 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