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

Elzenbaumer



Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	1573/380
Grassi/ Fett/Fet -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	32 g 23 g
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	0,8 g < 0,5 g
Proteine/ Eiweiß/ Protein	22 g
Sale/Salz/Salt	1,2 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
220		700 g	⌀ 11 cm H 6 cm	60 gg	50 %		4

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

Lieferant: Hofkäserei Neuhaushof
Herkunft: Pustertal, Südtirol
Typologie: Schnittkäse
Zutaten: Milch, Salz, Lab
Allergene: Milch
Konservierung: Bei +4° - +7° lagern

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

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: lattico, speziato
Texture: burrosa-solubile
Gusto: sapido, leggermente acidulo
Aromi: burro fuso, cumino, leggermente di lieviti

GESCHMACKSGUTACHTEN

Geruch: milchig, würzig
Textur: buttrig-schmelzend
Geschmack: schmackhaft, leicht säuerlich
Aroma: geschmolzene Butter, Kümmel, leicht nach Hefe

TASTING

Odour: lactic, spicy
Texture: buttery-soluble
Flavour: sapid, slightly acidulous
Aroma: melted butter, cumin, slightly yeasty

DESCRIZIONE

Questo formaggio semiduro a pasta semidura, con crosta lavata e pasta di colore crema, viene prodotto nel maso Neuhaushof a 1.400 metri di altitudine ad Acereto, Campo Tures in Alto Adige. Si tratta di un'azienda agricola a conduzione familiare dove il giovane agricoltore Stefan ha rilevato l'attività da Lambert e Christl e continua a produrre questo formaggio in modo artigianale con il latte crudo dell'azienda.

BESCHREIBUNG

Dieser halbfeste Schnittkäse mit Rotschmierrinde und cremefarbenem Teig wird auf 1.400 Meter in Ahornach, Sand in Taufers, Südtirol auf dem Neuhaushof produziert. Es handelt sich um einen familiengeführten Bauernhof wo Jungbauer Stefan den Betrieb von Lambert und Christl übernommen hat und diesen Käse weiterhin in handwerklicher Weise aus der hofeigenen Rohmilch herstellt.

DESCRIPTION

This semi-soft semi-hard cheese with a washed rind and cream-coloured paste is produced on the Neuhaushof farm at 1,400 metres in Acereto, Campo Tures, South Tyrol. It is a family-run farm where young farmer Stefan has taken over the business from Lambert and Christl and continues to produce this cheese in an artisanal way from the farm's own raw milk.

SUGGERIMENTI

Ideale come merenda in abbinamento a patate lesse e mostarda di mele.
Bevande: vini bianchi aromatici, vini rossi di media corposità, tè nero.

SERVIERVORSCHLÄGE

Ideal als Marende in Kombination mit gekochten Kartoffeln und einer Apfelmostarda.
Bevande: aromatische Weißweine, mittelschwerer Rotwein, Schwarztee

SERVING SUGGESTION

Ideal as a snack in combination with boiled potatoes and apple mostarda.
Drinks: aromatic white wines, medium-bodied red wine, black tea

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