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

Freibrunn BIO



Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	1451/350
Grassi/ Fett/Fet	29,5 g
-di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	19,6 g
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate	0,22 g
-di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	0,01 g
Proteine/ Eiweiß/ Protein	20,9 g
Sale/Salz/Salt	0,7 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
209		600 g	⌀ 14 cm H 3 cm	50 gg	45 %		2

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

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

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

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: vegetale, fruttato
Texture: morbida-elastica
Gusto: persistente, dolce, minerale
Aromi: fieno, erbe aromatiche, frutta matura, vaniglia

GESCHMACKSGUTACHTEN

Geruch: pflanzlich, fruchtig
Textur: weich-elastisch
Geschmack: anhaltend, süß, mineralisch
Aroma: Heu, aromatische Kräuter, reife Frucht, Vanille

TASTING

Odour: vegetal, fruity
Texture: soft-elastic
Flavour: persistent, sweet, mineral
Aroma: hay, aromatic herbs, ripe fruit, vanilla

DESCRIZIONE

Questo formaggio contadino viene prodotto nel maso Gamsegg della famiglia Hohenegger in fondo alla Vallelunga a 1800 metri d'altezza. Il latte utilizzato è biologico della razza bruno alpina e il procedimento di caseificazione è quello tradizionale della Val Venosta. Il formaggio ha una crosta asciutta e rossastra e una pasta elastica. L'aroma ricorda i profumi intensi dei pascoli che variano a seconda delle stagioni e della maturazione.

BESCHREIBUNG

Der Bauernkäse wird auf dem Gamsegghof der Familie Hohenegger im hinteren Teil des Langtauferer-Tales auf 1.920 Metern hergestellt. Für diesen Käse wird die nach biologischen Kriterien produzierte Milch der Braunviehrasse verarbeitet, angelehnt an die antike Käsereitradition des Vinschgaus. Der Käse hat eine trockene rotgeschmierte Rinde mit elastischem Teig. Das Aroma erinnert an intensive Gerüche der Weiden, die je nach Saison und Alter wechseln.

DESCRIPTION

The farmer's cheese is produced on the Gamsegghof farm of the Hohenegger family in the back part of the Langtauferer valley at 1,800 metres. The milk of the brown cattle breed produced according to organic criteria is processed for this cheese, following the ancient cheese-making tradition of the Vinschgau Valley. The cheese has a dry red-lubricated rind with an elastic paste. The aroma is reminiscent of intense scent of the pastures, which change according to season and age.

SUGGERIMENTI

Consigliato con verdure, preparazioni a base di pasta sfoglia oltre che con succo di mela della Val Venosta
Bevande: birra chiara Lager

SERVIERVORSCHLÄGE

Empfehlenswert mit Gemüse, Blätterteiggerichten sowie Apfelmost aus dem Vinschgau
Getränke: helles Lagerbier

SERVING SUGGESTION

Recommended with vegetables, puff pastry dishes and apple cider from the south tyrolean Vinschgau Valley.
Drinks: light lager beer.

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