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

GrauMoar topfig



Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	556/131
Grassi/ Fett/Fet -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	1 g 0,7 g
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	1,2 g 0 g
Proteine/ Eiweiß/ Protein	32 g
Sale/Salz/Salt	1,5 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
501		1,3 kg	⌀ 14 cm H 8 cm	50 gg	2 %		3

Fornitore: Moarhof
Provenienza: Val Pusteria, Alto Adige
Tipologia: pasta inacidita
Ingredienti: latte, sale
Allergeni: latte
Conservazione: conservare a +4°- +7°C

Lieferant: Moarhof
Herkunft: Pustertal Südtirol
Typologie: Sauermilchkäse
Zutaten: Milch, Salz
Allergene: Milch
Konservierung: Bei +4° - +7° lagern

Supplier: Moarhof
Origin: Puster Valley South Tyrol
Type: acid-set cheese
Ingredients: milk, salt
Allergens: milk
Conservation: store at +4°- +7°C

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: animale, vegetale
Texture: granulosa, asciutta
Gusto: rustico, acidulo, amarognolo
Aromi: siero, stalla, cera d'api

GESCHMACKSGUTACHTEN

Geruch: tierisch, pflanzlich
Textur: granulös, trocken
Geschmack: rustikal, säuerlich, leicht bitter
Aroma: Molke, Stall, Bienenwachs

TASTING

Odour: animal, vegetal
Texture: granulated, dry
Flavour: rustic, acidulous, slightly bitter
Aroma: whey, stable, beeswax

DESCRIZIONE

Un formaggio di latte magro ottenuto per coagulazione acida, senza caglio, che colpisce per il suo delicato profumo di erbe. Il maso Inner-Moar si trova nella parte meridionale della Val di Tures a 1300 metri d'altezza proprio nel centro di Acereto. La gran parte dei pascoli si trova nelle vicinanze del maso. Il piccolo caseificio produce burro e Graukäse con il latte delle 8 mucche dell'azienda.

BESCHREIBUNG

Ein Magermilchkäse, der durch Säuregerinnung, und ohne Lab hergestellt wird und durch einen feinen Grasgeruch besticht. Der Inner-Moarhof liegt auf der Südseite vom Taufererтal auf 1300 Meter Meereshöhe direkt im Zentrum von Ahornach. Der größte Teil der Wiesen liegt in der Nähe der Hofstelle. Die kleine Käserei produziert Butter und Graukäse aus der Milch von nur acht Kühen.

DESCRIPTION

A skimmed milk cheese made by acid coagulation and without rennet, and captivating with a fine grassy aroma. The Inner-Moarhof is located on the south side of the Taufer Valley at 1300 metres above sea level directly in the centre of Ahornach. Most of the meadows are close to the farm. The small cheese dairy produces butter and grey cheese from the milk of just eight cows.

SUGGERIMENTI

Formaggio tipico dell'Alto Adige, spesso utilizzato per farcire piatti tradizionali come i Kasnocken (gnocchi al formaggio) e i Krapfen salati; oppure in modo classico con aceto, cipolle, olio e qualche verdura.
Bevande: vini rossi leggeri, vini bianchi aromatici, birra chiara

SERVIERVORSCHLÄGE

Typischer Südtiroler Käse, der häufig für Füllungen bei traditionellen Gerichten wie Kasnocken und gesalzenen Krapfen benutzt wird; oder ganz klassische mit Essig, Zwiebeln, Öl und etwas Gemüse.
Getränke: leichte Rotweine, aromatische Weißweine, helles Lagerbier

SERVING SUGGESTION

A typical South Tyrolean cheese, often used as a filling in traditional dishes such as "Kasnocken" (cheese gnocchi) and "Krapfen" (like salted doughnuts); or served in a typical way with vinegar, onions, oil and a few vegetables.
Drinks: light red wines, aromatic white wines, light lager

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