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

Schafkopf BIO



Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	1556/375
Grassi/ Fett/Fet -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	31,5 g 20,4 g
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	0,8g 0,1 g
Proteine/ Eiweiß/ Protein	22 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
212		500 g	⌀ 14 cm H 4 cm	50 gg	45 %		4

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

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

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

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: vegetale, lattico, tostato
Texture: morbida-elastica
Gusto: dolce-salato, leggermente acido
Aromi: menta, tuberi, latte di pecora, caramello

GESCHMACKSGUTACHTEN

Geruch: pflanzlich, milchig, geröstet
Textur: weich-elastisch
Geschmack: süß-salzig, leicht säuerlich
Aroma: Minze, Wurzelgemüse, Schafmilch, Karamell

TASTING

Odour: vegetal, lactic, toasted
Texture: soft-elastic
Flavour: sweet-salty, slightly acidulous
Aroma: mint, tubers, sheep milk, caramel

DESCRIZIONE

Questo formaggio da taglio viene prodotto nel maso Gamsegg con latte di pecora biologico di razza frisona orientale proveniente fresco dal maso vicino. In Alto Adige il formaggio di pecora è ancora una rarità. La crosta è arancione, la pasta è bianco avorio con occhiatura regolare, l'aroma è intenso di pecora con un bouquet di erbe di montagna. Questo formaggio si scioglie lentamente in bocca abbinando acidità e dolcezza lasciando una piacevole sensazione al palato.

BESCHREIBUNG

Dieser Schnittkäse wird auf dem Gamsegghof aus biologischer Schafmilch gewonnen, die frisch von den ostfriesischen Milchschafen des Nachbarhof kommt. In Südtirol ist Schafkäse immer noch eine Rarität. Die Rinde ist orange, der Teig elfenbeinfarben mit gleichmäßiger Bruchlochung, der Käse hat intensive Aromen vom Schaf und ein Bouquet von Gebirgskräutern. Er zergeht langsam am Gaumen, vereint Säure mit Süße und hinterlässt ein angenehmes Mundgefühl.

DESCRIPTION

This semi-hard cheese is made on the Gamsegghof from organic sheep's milk, which comes fresh from the East Frisian dairy sheep on the neighbouring farm. In South Tyrol, sheep's cheese is still a rarity. The rind is orange, the paste ivory-coloured with evenly broken holes, the cheese has intense aromas of sheep and a bouquet of mountain herbs. It melts slowly on the palate, combines acidity with sweetness and leaves a pleasant mouthfeel.

SUGGERIMENTI

Perfetto con diversi contorni di verdure o miele di montagna.
Bevande: vini bianchi aromatici, spumanti.

SERVIERVORSCHLÄGE

Perfekt mit verschiedenen Gemüsebeilagen oder Berghonig.
Getränke: aromatische Weißweine, Schaumweine

SERVING SUGGESTION

Perfect with various vegetable side dishes or mountain honey.
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