


Hofkäserei Gatscher
Pustertalerstr. 5
39030 Kiens

tel:3407837491



Kiens 07/06/2019

Datenblatt: **Bergkäse**
Scheda Prodotto: **Formaggio alpino**

Produktbezeichnung: Tipo di prodotto:	Hartkäse aus Rohmilch Formaggio stagionato da latte crudo
Produzent: Produttore:	Fam.Innerhofer, Gatscher
Anschrift: Indirizzo:	Pustertalerstr.5 39030 Kiens, (BZ) Via Valle Pusteria 5, 39030 Chienes (BZ)
Nr. CEE	IT 41 98 CE
Qualitätssiegel Sigillo di Qualità	Roter Hahn Gallo Rosso 
Milchart: Categoria di latte:	Kuhrohmilch, hergestellt aus Heu u Weidehaltung Latte crudo, ottenuto da fieno e pascolo
Reifung:	≥ 3 Monate
Stagionatura:	≥ 3 mesi
Zutaten: Ingredienti:	keine senza
Mengenangabe: Quantità:	Form ø25cm, ca.4kg oder Schnitten Forme ø25cm, ca.4kg oppure a spicchi
Lagerung: Conservazione:	max. 8°C
Mindesthaltbarkeit: Da cons.preferib. entro:	60 Tage 60 gg
Verpackung: Confezionamento:	Klarsichtfolie Pellicola
Nährwerte/valori nutrizionali pro 100g	Brennwert/Energia:1565kJ/384kal; Eiweiß/Proteine: 29g; Fett/grassi: 32g davon gesättigt/acidi grassi saturi:18,5; Kohlenhydrate/carboidrati: 0,9g; Zucker/zuccheri:0,0g; Salze/Sale: 0,9g
Beschreibung: Descrizione:	Der Bergkäse ist ein Hartkäse der durch seine lange Reifung laktosefrei geworden ist. Er wird in Formen zu ø25cm hergestellt und reift im Naturkeller wo seine rotschmierige Rinde anwächst Il formaggio Alpino per la sua lunga stagionatura è arrivato senza lattosio Viene prodotto in forme da ø25cm. Stagionato in cantina naturale, da lì prende la sua crosta naturale
Sensorik: Descrizione sensorale:	fester Teig, würzig im Geschmack mit leichter Parmesannote pasta compatta, saporito con leggera nota di parmigiano
Verwendung: Uso:	kalte Küche: Brotbelag, am Käsebuffet und im Salat warme Küche: zum Ueberbacken von versch.Gerichten und als paniertes Käse Cibo freddo: Topping al pane, insalata, buffet di formaggi Cibo caldo: per gratinare vari piatti e come formaggio impanato