


Hofkäserei Gatscher
Pustertalerstr. 5
39030 Kiens

tel:3407837491



Kiens 07/06/2019

Datenblatt: **Peperoncino Käse**
 Scheda Prodotto: **Formaggio al peperoncino**

Produktbezeichnung: Typo di prodotto:	Schnittkäse aus Rohmilch mit Peperoncino im Käseteig Formaggio da taglio da latte crudo con peperoncino nella pasta del formaggio
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:	ca. 6 Wochen
Stagionatura:	ca. 6 settimane
Zutaten: Ingredienti:	Peperoncino geschrotet Peperoncino frantumato
Mengenangabe: Quantità:	Form ø12cm Forme ø12cm
Lagerung: Conservazione:	max. 8°C
Mindesthaltbarkeit: Da cons.preferib. entro:	45 Tage 45 gg
Verpackung: Confezionamento:	Klarsichtfolie Pellicola
Nährwerte/valori nutrizionali pro 100g	Brennwert/Energia:1480kJ/350kal; Eiweiß/Proteine: 24,0g; Fett/grassi: 28g davon gesättigt/acidi grassi saturi:18,5; Kohlenhydrate/carboidrati: 0,9g; Zucker/zuccheri:0,0g; Salze/Sale: 0,9g
Beschreibung: Descrizione:	Der Peperoncino Käse ist ein Schnittkäse der durch die Zugabe von geschrotetem Peperoncino in den Käseteig nicht nur ein auffallend rötliches Muster bekommt, sondern auch vom Geschmack sehr harmonisch wirkt. Reift im Naturkeller. Il formaggio al peperoncino è un formaggio da taglio, Dall'aggiunta di peperoncino frantumato prende un impressionante aspetto rosso macchiato e il suo gusto diventa molto armonico
Sensorik: Descrizione sensoriale:	Vollmundiger, leicht pikanter Käsegeschmack mit elastischer buttriger Teigkonsistenz Gusto di formaggio corposo e leggermente piccante con consistenza elastica burrosa dell'impasto
Verwendung: Uso:	kalte Küche: Brotbelag und am Käsebuffet Cibo freddo: Topping al pane e buffet di formaggi