


Hofkäserei Gatscher
Pustertalerstr. 5
39030 Kiens

tel:3407837491



Kiens 07/06/2019

Datenblatt: Latschenkäse
Scheda Prodotto: Formaggio al pino mugo

Produktbezeichnung: Typo di prodotto:	Schnittkäse aus Rohmilch mit Latschenkiefer affiniert Formaggio da taglio da latte crudo, affinato con pino mugo
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: Stagionatura:	ca. 5 Wochen ca. 5 settimane
Zutaten: Ingredienti:	keine Zutaten. An der Rinde mit gehackten Latschenkieferzweigen affiniert senza Ingredienti. Affinato all'esterno con rami di pino mugo tritati
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 Latschenkäse ist ein junger Schnittkäse der durch die Behandlung mit fein gehackten Latschenkieferzweigen aus unserer Umgebung ein originelles Aussehen und einen authentischen Geschmack bekommt. Reift im Naturkeller. Il formaggio al pino mugo è un formaggio da taglio che prende dal trattamento con pino mugo della zona, un gusto e aspetto molto particolare e autentico. Stagionatura in cantina naturale.
Sensorik: Descrizione sensoriale:	Elastische Teigkonsistenz mit natürlicher, leicht harziger Waldnote Consistenza elastica dell'impasto con una nota di foresta naturale, leggermente resinosa
Verwendung: Uso:	kalte Küche: Käsebuffet, Käse- und Weinverkostung Cibo freddo: Buffet di formaggi, Degustazione di formaggi e vino