

Hofkäserei Gatscher
Pustertalerstr. 5
39030 Kiens

tel:3407837491



Kiens 10/02/2026

Datenblatt: Heukäse
Scheda Prodotto: Caciotta nel Fieno

Produktbezeichnung: Tipo di prodotto:	Schnittkäse aus Rohmilch in Bergheu gebettet Formaggio da taglio da latte crudo, affinato nel fieno alpino
Produzent: Produttore:	Fam.Innerhofer, Gatscher des Innerhofer Josef
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:	Kuhrohnmilch, hergestellt aus Heu u Weidehaltung, Ursprung: Italien-Südtirol-Gatscher Latte crudo, ottenuto da fieno e pascolo, origine latte: Italia, Sudtirolo, Gatscher
Reifung: Stagionatura:	ca. 5 Wochen ca. 5 settimane
Zutaten: Ingredienti:	Lebendkulturen, Lab, Salz. An der Rinde mit getrocknetem eigenen Bergheu affinert Fermenti lattici vivi, caglio, sale. Affinato all'esterno con proprio fieno alpino tritato
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 Heukäse ist ein junger milder Schnittkäse der durch den fein gehackten Heumantel aus unseren Bergwiesen ein originelles Aussehen und ein feines Heublumen Aroma bekommt La caciotta nel fieno è un formaggio da taglio delicato che prende dal suo vestito fieno alpino un'aspetto autentico e un leggero sapore dei fiori nel fieno. Stagionatura in cantina naturale.
Sensorik: Descrizione sensoriale:	Elastische Teigkonsistenz mit natürlicher feiner Heublumennote Consistenza elastica dell'impasto con una delicata nota di fiori nel fieno alpino
Verwendung: Uso:	kalte Küche: Käsebuffet, Käse- und Weinverkostung Cibo freddo: Buffet di formaggi, Degustazione di formaggi e vino



GREEN ENERGY

