



Betriebsnummer 1901910
Bio-Kontrollnummer: BZ-00855-A

Ziegenhof Trumsberg
Helena Steul und Bertram Stecher
Trumsberg 8
I-39020 KASTELBELL- TSCHARS
Telefon: +39 0473 740160 – Mobil: +39 348 15 46 561 / 345 27 50 207
STCBTR73H29I729U
MwSt.Nr. 02597870217



PRODUKT DATENBLATT

DESCRIZIONE PRODOTTO

Ziegenschnittkäse TRUMS formaggio caprino			
Produktbezeichnung	Trums	Denominazione	Trums
Hersteller	Ziegenhof Trumsberg, Trumsberg 8; 39020 Kastelbell-Tschars Biolandbetrieb am Vinschgauer Sonnenberg auf 1.460 m ü.d.M. mit 30 Milchziegen der Rassen Toggenburger und Bunte Edelziege;	Produttore	Ziegenhof Trumsberg, Montetrumes 8, 39020 Castelbello-Ciardes Azienda Bioland sul Monte Sole della Valle Venosta su 1.450 m s.l.m. con 30 capre da latte delle razze Toggenburg e Camosciata alpina;
Produktart	Schnittkäse hergestellt mit Rohmilch (100 % hofeigene Ziegenmilch) aus ökologischer Landwirtschaft	Tipo di prodotto	Formaggio a pasta semicotta prodotto con latte crudo (100 % latte aziendale caprino) da agricoltura biologica
Zutaten	Ziegenmilch, Milchsäurekulturen, Kälberlab, Meersalz	Ingredienti	Latte caprino, fermenti lattici, caglio di vitello, sale marino
Reifung	Naturrindereifung mit Rotkultur im Felsenkeller für mindestens 4 Wochen	Stagionatura	Maturazione a crosta lavata naturale per almeno 4 settimane
Form	Runder Laib, Durchmesser: 17-18 cm, Höhe: 4- 7 cm; Gewicht: 1,0 – 1,5 kg	Forma	Tonda, diametro: 17-18 cm, spessore: 4-7 cm, peso: 1,0-1,5 kg
Verkaufseinheiten	Ganzer Laib oder in Stücken vorverpackt (150-200 g)	Unità di vendita	Forma intera o pezzi preconfezionati (150-200 g)
Verpackung	Beschichtetes Papier oder Vakuumbutel	Imballaggio	Carta rivestita o sacchetti sotto vuoto
Haltbarkeit	40 Tage ab Verpackung	Durata	40 giorni da confezionamento
Lagerung	Bei + 4 °C, Schnittflächen vor Licht schützen	Conservazione	A + 4 °C, proteggere dalla luce
Nährwerte pro 100 g	Brennwert (Energie): 1.250 kJ (300 kcal), Fett: 25 g, davon gesättigte Fettsäuren: 18 g; Kohlenhydrate: 0,1 g, davon Zucker: 0,0 g; Eiweiß: 20 g; Salz: 1,5 g	Valori nutrizionali per 100 g	Energia: 1.250 kJ (300 kcal); grassi: 25 g, di cui acidi grassi saturi: 18 g; carboidrati: 0,1 g, di cui zuccheri: 0,0 g; proteine: 20 g; sale: 1,5 g
Allergene	Ziegenmilch	Allergeni	Latte di capra
Sensorische Beschreibung	Rötlich-braune Naturrinde mit leichtem Anflug von Milchsimmel, heller, ziegenmilchtypischer Käseteig mit regelmäßiger Bruchlochung, schnittfeste aber zarte, geschmeidige Struktur, feiner angenehm würziger, je nach Reifezeit intensiver Geruch, charaktervoller harmonischer Geschmack mit feiner Ziegennote	Descrizione sensoriale	Crosta naturale rossa-marrone con uno strato leggero di muffa del latte; pasta chiara tipica „caprina“, con occhiatura irregolare; consistenza tenera e elastica; Odore delicato, a seconda del tempo di stagionatura anche intenso; gusto armonico piccante con delicato carattere di capra
Empfehlungen zum Verzehr	Rinde zum Verzehr geeignet; Zur Entfaltung des vollen Aromas vor dem Verzehr mindestens 30 Minuten bei Zimmertemperatur stehen lassen; Passt besonders gut zu charaktervollen Weißweinen	Consigli per il consumo	Crosta edibile; portare a temperatura ambiente prima della consumazione; ottimo con vini bianchi di carattere forte
Angaben zur Prozessqualität	Ökologische Produktion nach BIOLAND-Richtlinien; betriebseigenes Heu; geringer Kraftfuttereinsatz; Weidegang im Frühjahr und Herbst, Alping im Sommer; energiesparende Produktion, da kein Milchtransport und keine Wärmebehandlung der Milch; handwerkliche Herstellung	Annotazioni riguardanti la qualità del processo	Produzione biologica BIOLAND, solamente fieno dell' azienda, quantità di mangime concentrato molto limitato, pascolo in primavera e autunno; malga d' estate; produzione con risparmio di energia (trasporto del latte non necessario, nessun trattamento termico del latte); produzione artigianale