



Technisches Datenblatt:

ARUNDA

Typ:	Weichkäse
Zutaten:	Kuhmilch roh, Kulturen, Lab und Salz
Größe:	Durchmesser 10cm, Höhe 4cm
Nettogewicht:	ca. 450g
Haltbarkeit:	gekühlt mindestens 60 Tage haltbar
Lagerung:	kühl lagern
Reifung:	40 Tage
Allergene:	Milch und Milchprodukte
Rinde:	Rotschmiere, zum Verzehr geeignet
Teig:	weich
Lochung:	lebhaft, unregelmäßige erbsenförmige Löcher
Fettgehalt:	enthält ca.50% Fett
Herkunft:	Südtirol, Oberes Vinschgau, Gemeinde Mals, Schleis
Produktion:	von September bis Juni
Verfügbarkeit:	von Oktober bis Juli

Charakteristik:

Der Arunda ist wahrlich einzigartig, einer der besten Käse, die ich je verkostet habe. Der Teig, jungfräulich weiß und von weicher Konsistenz, zerrinnt auf dem Gaumen und setzt Aromen frei, die an Weiden, Berge und Blumen erinnern und auch im Abgang verblüffen, die Schlussnote ist leicht bitter und nussig

Qualitätsgarantien:	Biologische Produktion; IT 41 74 CE Kontrollnummer Abcert: BZ-42981-AB
Prämierung:	Grolla d'oro, Sant Vincent 2008; bester Weichkäse (Rohmilch) Italiens Biocaseus, Nürnberg (D) 2007: Goldmedaille Käseweltmeisterschaft Birmingham (GB) 2010: Super Gold