



## Technisches Datenblatt:

### TELLA

<b>Typ:</b>	Schnittkäse
<b>Zutaten:</b>	Kuhmilch roh, Kulturen, Lab und Salz
<b>Größe:</b>	Durchmesser 10cm, Höhe 8cm
<b>Nettogewicht:</b>	ca. 650g
<b>Haltbarkeit:</b>	gekühlt mindestens 60 Tage haltbar
<b>Lagerung:</b>	kühl lagern
<b>Reifung:</b>	50 Tage
<b>Allergene:</b>	Milch und Milchprodukte
<b>Rinde:</b>	Rotschmiere, zum Verzehr geeignet.
<b>Teig:</b>	bissfest
<b>Lochung:</b>	sehr lebhaft
<b>Fettgehalt:</b>	enthält ca. 45% Fett
<b>Herkunft:</b>	Südtirol, Oberes Vinschgau, Gemeinde Mals, Schleis
<b>Produktion:</b>	von September bis Juni
<b>Verfügbarkeit:</b>	von Oktober bis Juli

### Charakteristik:

Sein Charakter ist einfach, wird aber hervorgehoben durch die Reifung, im Durchschnitt mindestens vier Wochen. Hergestellt mit teilentrahmter Milch, in kleinen Formen, sorgfältig gewaschen mit Wasser und Salz, um eine perfekte und natürliche Entwicklung des Käse zu garantieren. Seine resistente Kruste duftet eindringlich und kräftig, erinnert an Pilze von Bergwiesen. Die Masse ist kompakt. In der Nase erinnert er an die verschiedenen Kräuter der Weide und auch am Gaumen entfaltet er ähnliche Noten, klar und eindringlich, öfters verfeinert in ganz persönlichen Geschmacksvarianten, von Wildfrucht zur Mandel, von der Marille zur Nussschale. Der Käse ist ideal für verschiedene Anwendungen in der Küche, als vorzügliche Zuspese oder als Fondù. Er eignet sich aber auch vorzüglich zur Jause, zusammen mit dem typischen Brot des Vinschgaus, dem Ur-paal, und einem guten Glas Rotwein, strukturiert und kräftig wie der Lagrein. (Nereo Pederzolli)

<b>Qualitätsgarantien:</b>	Biologische Produktion; IT 41 74 CE
	Kontrollnummer Abcert: BZ-42981-AB