



nobby@grafikpanther.com - tel. 349-8192922

**Käserei Knollhof**  
 Fam. Niederkofler  
 LAPPACH 205 LAPPAGO  
 I-39030 Mühlwald/Selva dei Molini (BZ) • Tel. + Fax (+39) 0474 685003



info@hotelknollhof.eu  
 www.hotelknoll.eu



**Südtirol**



*Südtiroler Bauernkäserei  
 Caseificio del contadino*

# Knollhof

LAPPACH / LAPPAGO

*frisch vom Bauernhof  
 fresco dal maso*



**Südtirol**

Gebirgskäse „Hochfeiler“ formaggio



- aus Kuhmilch
- von Hand gekäst
- feiner Geschmack
- gepresst
- angenehm vollmundig
- Spitzenqualität
- *da latte di mucca*
- *lavorato a mano*
- *pressato*
- *sapore delicato e piacevole*
- *qualità eccellente*

Gebirgskäse „Neves“ formaggio



- aus Kuhmilch
- von Hand gekäst
- intensiv gewürzt
- durch längeres Reifen wird der Geschmack etwas kräftiger, bleibt aber angenehm
- *da latte di mucca*
- *lavorato a mano*
- *saporito intenso*
- *stagionando il sapore si rafforza ma rimane comunque amabile*

Gebirgskäse „Neves Tris“ formaggio



- aus Kuhmilch
- von Hand gekäst
- kompakt aber weich
- angenehm aromatisch, würzig
- *da latte di mucca*
- *lavorato a mano*
- *compatto ma tenero*
- *aromatico e saporito*

Gebirgskäse „Enzian“ formaggio „Alla grappa“



- aus Kuhmilch
- von Hand gekäst
- feines Enzian-Destillat-Aroma
- gepresst
- angenehm vollmundig
- Spitzenqualität
- *lavorato a mano*
- *pressato*
- *sapore delicato alla grappa genziana*

Weinkäse „Cabernet“ formaggio al vino „Cabernet“



- aus Kuhmilch
- von Hand gekäst
- gepresst
- angenehm mild
- zunehmend würziger
- *da latte di mucca*
- *lavorato a mano*
- *pressato*
- *piacevolmente delicato*
- *stagionando insaporsce*

„Ahrnakas“ formaggio „Valle Aurina“



- aus Kuhmilch
- von Hand gekäst
- charakteristisch mild
- butterähnlich
- *da latte di mucca*
- *lavorato a mano*
- *molto delicato*
- *sapore burrato*

Gebirgskäse „Knollhof“ formaggio „Maso Knoll“



- aus Kuhmilch
- von Hand gekäst
- aromatisch zart
- würzig aber nicht scharf
- *da latte di mucca*
- *lavorato a mano*
- *sapore aromatico*
- *stagionato*

„Gewürzkäsesorten“ „Formaggi speziati“



- aus Kuhmilch
- von Hand gekäst
- angenehm mild
- *da latte di mucca*
- *lavorato a mano*
- *piacevolmente delicato*

„Puschtra Graukäse“ formaggio „Grigio“



- Kuhmagermilch
- Inneres: krümelig, gekörnt
- Geruch: rein, leicht, milchsauer
- Geschmack: säuerlich, kräftig
- *da latte di mucca scremato*
- *sbriciola al taglio*
- *molto magro*
- *sapore forte, un poco acidulo*

