

Latteria Burgusio

*... lì dove la simbiosi
di natura e tradizione
porta ad un piacere
particolare!*



sennere
burgers

latteria burgusio



La patria

Burgusio è un paesino pittoresco situato nell'Alta Val Venosta al di sotto del monte Watles (2557 m) nell'alto bacino dell'Adige.

Ai piedi del più grande cono di deiezione d'Europa, della brughiera di Malles, è situato il tranquillo paesino di Burgusio, riconoscibile fin dall'inizio come agglomerato romancio.

La località si sviluppò da poche aziende agricole autarche fino ad assumere la tipica struttura di un insediamento romancio.

Il tranquillo agglomerato sorge lì dove il giovane Adige scorre attraverso prati verdi e succosi che, grazie ad una coltivazione naturale, riforniscono le mucche di mangime salutare.

Qui ogni mucca ha ancora il proprio nome!









Il paese

*La molteplicità di vicoli stretti e di piccoli
angoletti rende Burgusio unica.*

La disposizione delle case una accanto all'altra, simile ad una collana di perle, caratterizza la località e gli abitanti. Qui si vive ancora la convivenza; esiste un vivace spirito e di vita associata di cooperazione che contraddistingue la qualità della vita e il carattere di benessere di Burgusio.

Il patrimonio edilizio storico ci permette di immaginare in che modo si è svolta qui la vita per secoli.

La fontana ricopre da secoli un ruolo centrale, sia come punto di incontro sociale sia come fontanella.

L'acqua è di altissima qualità, può essere gustata in qualsiasi momento alla fontana e porta la sua qualità anche nei nostri alimenti.









La tradizione

La collaborazione tra le generazioni e il rispetto per la natura sono tasselli importanti per la nostra produzione.

Proprio la tradizione di una gestione naturale delle aziende agricole e la produzione di un latte salutare stanno molto a cuore dei nostri contadini. I nostri stabilimenti sono situati sempre nel centro abitato.

Da noi l'agricoltura non è solo tradizione, bensì anche un importante ramo economico che desideriamo preservare per le generazioni successive in un equilibrio naturale.







Lebensmittel alimentari





Genuino

È la natura meravigliosa ad affascinarci ogni giorno in modo diverso.

L'acqua pura e buona, una prateria succosa, lavorata secondo una tradizione secolare e un allevamento sano garantiscono un latte di alta qualità.

Consegne di latte fresco, al mattino e alla sera, ci consentono una lavorazione efficiente. Tutti i nostri membri rinunciano a mangime geneticamente modificato e alla somministrazione di insilato.

In tal modo, possiamo fornire ai nostri clienti un prodotto di alta qualità - secondo regole di base moderne e igieniche, ma seguendo una ricetta vecchia e tradizionale.

La produzione di formaggio aromatico, che non deve essere solo cibo ma anche un piacere, ci sta molto a cuore!

SENZA
TECNOLOGIA
GENETICA









Natura

Ciò che arriva da noi nella catena alimentare deve essere genuino, salutare e un piacere per voi!

Il pascolo nelle nostre valli, l'erba fresca, arricchita alla nostra altitudine con una molteplicità di erbe di montagna, l'abbeverarsi dal fresco ruscello di montagna, tutto ciò aumenta la qualità del latte nel modo più naturale in assoluto.

Le nostre mucche possono pascolare sul prato e nella stagione calda sulla malga, la cui coltivazione sta particolarmente a cuore dei nostri contadini da parecchi secoli.

Noi cerchiamo di utilizzare le risorse naturali a partire dall'allevamento per passare alla consegna del latte fino ad arrivare alla relativa lavorazione, in modo tale da riuscire a giovare con il nostro prodotto al vostro benessere!









Watles

Piccolo ma tosto! | Formaggio da taglio lavato e spazzolato a mano con un contenuto di grasso sulla sostanza secca di min. 50% occhiatura irregolare, pasta compatta, aromatico e leggermente saporito

Per l'amato Watles viene utilizzato esclusivamente il latte fresco di Burgusio.

Caratteristiche tipiche sono l'occhiatura irregolare la pasta compatta.

Solo per questo può portare il nome della nostra montagna. Durante la maturazione di 45 giorni, la piccola pagnotta sviluppa il suo delicato aroma.





Burgeiser Halbfett

Uno che non passa inosservato | Formaggio da taglio con crosta naturale con un contenuto di grasso sulla sostanza secca di max. 35% occhiatura irregolare, raffinato, elastico, delicato e aromatico

Nell'aromatico Burgeiser Halbfett c'è meno grasso ma non per questo meno sapore.

La crosta naturale rustica con una leggera traccia di muffa da seminterrato si forma nel corso di 50 giorni nella cantina di stagionatura e

protegge il formaggio all'esterno.

In tal modo, il formaggio semigrasso può maturare a fondo indisturbato sviluppando la sua pasta elastica con un piacevole aroma.





Stilfser

Il formaggio dal carattere deciso | Formaggio da taglio lavato e spazzolato a mano con un contenuto di grasso sulla sostanza secca di min. 50%, occiatura sporadica di piccola dimensione, leggermente fondente e saporito

È considerato la specialità di formaggio più ricercata di tutto l'Alto Adige. Questo formaggio con denominazione di origine protetta (D.O.P.) viene preparato da noi secondo la ricetta tradizionale.

Lo Stilfser non è il bravo formaggio standard ma è particolare.

La sua consistenza raffinata, delicatamente fondente si unisce ad un aroma saporito creando un'armonia pura nel palato.





Burgeiser Classic

Un formaggio per ogni occasione | Formaggio da taglio lavato e spazzolato a mano con un contenuto di grasso sulla sostanza secca di min. 50%, occiatura irregolare di piccola dimensione, morbido, dal gusto dolce a leggermente saporito

Il nostro classico formaggio da taglio viene curato per ca. 30 giorni nella cantina di stagionatura con cura e pazienza.

Ciò gli conferisce la sua crosta salutare e il sapore piacevolmente delicato ma al contempo espressivo. La consistenza è morbida come il velluto, soffice e fondente.





Gran Zebbru

Un gusto nobile | Formaggio da taglio con un contenuto di grasso sulla sostanza secca di min. 45%, occhiatura irregolare, pasta compatta, saporito e aromatico

Gran Zebbrù: è il nome di una delle montagne più belle dell'arco alpino.

Un nome fiero per un formaggio pregiato con un sapore unico, delicatamente aromatico e una pasta delicata, adatta al taglio.





Burgus

***Il raffinato** | Formaggio da taglio con il 45% ca. di grasso nella sostanza secca, pasta chiusa, compatta e morbida, delicatamente speziato e aromatico*

Questo formaggio da taglio è morbido nella consistenza ma speziato nel sapore. È il “nobile” tra le nostre varietà di formaggio e ricorda i fiori di fieno e le erbe di montagna. La sua maturazione dura un po’ più a lungo rispetto alle restanti varietà di formaggio, il che lo rende

più forte e inconfondibile nel sapore. Non può mancare su un pregiato vassoio di formaggi.

Chi lo ha gustato una volta, sa che questo non è solo un semplice slogan pubblicitario.





Formaggio al tartufo

Per occasioni speciali | Formaggio da taglio lavato e spazzolato a mano con un contenuto di grasso sulla sostanza secca di min. 50%, lattiginoso, leggermente aromatico

Questo formaggio unisce tutto ciò che un amante del formaggio si immagina: Latte dalla regione montuosa dell'Alta Val Venosta e tartufo della zona mediterranea dell'Abbruzzo.

La specialità di questo formaggio è che nella pasta del formaggio viene inserito solo

puro tartufo e quindi né l'olio di tartufo né il burro di tartufo esaltano il sapore. È il grasso del formaggio che esalta il sapore del tartufo. In tal modo si saggiunge un perfetto equilibrio tra il sapore del formaggio e del tartufo.





Formaggio al vino Cuvée

Natura allo stato puro | Formaggio da taglio lavato e spazzolato a mano con un contenuto di grasso sulla sostanza secca di min. 50%, occhiatura irregolare, morbido e leggermente compatto, piacevole, dolce e aromatico

Realizzato a partire da latte alpino genuino, raffinato e curato con uno speciale vino rosso creato da Hans Terzer, il famoso winemaker, della cantina St. Micheal Eppan – grazie a questo vino rosso, ottiene la sua crosta rosso rubino.

Il formaggio ottiene un sapore piacevole, delicato e corposo, perfezionato da una delicata nota di vino - unico nel suo carattere.





Formaggio al pepe

Non solo pepe | Formaggio da taglio lavorato a mano, almeno il 50% di grasso nella sostanza secca, piacevolmente delicato, molto speziato

Realizzato con latte e pepe: quasi incredibile ma comunque vero.

In questo formaggio, chicchi di pepe tritato vengono inseriti con molta cautela nella pasta del formaggio.

Anche in questo caso si sente il rapporto bilanciato tra la pasta di formaggio e il pepe.

Chi vuole accompagnare un buon bicchiere di vino con qualcosa di pepato in compagnia di amici, fa la scelta giusta con questo formaggio!





Formaggio merenda

Armonia dei sensi | Formaggio da taglio lavato e spazzolato a mano con un contenuto di grasso sulla sostanza secca di min. 50%, piacevolmente dolce con una sottile nota affumicata particolarmente delicata

„Merenda“, nel dialetto dell’Alto Adige “Marend”. Questo formaggio unisce tutto ciò che serve per una tipica merenda altoatesina: latte, speck, fumo, spezie, erbe di montagna e/o bacche.

L’equilibrio tra la pasta del formaggio e gli ingredienti può essere gustato appieno. La pasta del formaggio si scioglie letteralmente in bocca ed è possibile riconoscere tutte le sfumature dell’aroma dello speck, del fumo, del ginepro.





Burgeiser Premium

Una vera delizia | Formaggio da taglio lavato e spazzolato a mano con un contenuto di grasso sulla sostanza secca di min. 50% occhiatura irregolare di dimensione piccola, morbido, lattiginoso ma al contempo saporito e leggermente acidulo

Il Burgeiser Premium è un formaggio da taglio a base di latte intero. Come lascia trasparire già il nome, in questo caso si tratta di un prodotto premium della latteria Burgusio che si contraddistingue grazie al sapore intenso.

Il tempo di maturazione ammonta a ca. 70 giorni.

La parte esterna presenta un colore tra il giallo e il leggermente rossastro con un sottile strato di grasso essiccato.

La consistenza è morbida come il velluto, soffice e fondente. Il profumo e il sapore sono dolci, lattiginosi ma al contempo saporiti.





Formaggio montano della Val Venosta

Questo è buono! | Formaggio da taglio lavato e spazzolato a mano con un contenuto di grasso sulla sostanza secca di min. 45%, occiatura regolare, morbido, saporito e leggermente acidulo

C'è bisogno di 100 l di buon latte, di un tempo di maturazione di 50 giorni e di un casaro che, con abilità artigianale e gioia nel lavoro, fa nascere questo formaggio da taglio il quale, con il suo aroma leggermente acidulo, rappresenta una particolare esperienza gustativa.

Può essere gustato sia per accompagnare una tipica merenda della Val Venosta sia su un piatto di formaggi assortiti che funge da degna conclusione per un elegante pasto.





Formaggio al peperoncino

Deliziosamente piccante! | Formaggio da taglio curato a mano con almeno il 50% di grasso nella sostanza secca, morbido, aromatico, piccante

Il suo sapore piacevolmente piccante soddisfa il palato. Nei ca. 30 giorni di maturazione, il casaro crea con abilità e gioia un formaggio che offre una particolare esperienza gustativa.

Il formaggio, realizzato da latte privo di insilati, combinato con del piccante chili jalapeno, è un'esperienza gustativa unica che non può mancare in un vassoio di formaggi tipico dell'Alto Adige.





Burro

Burro, realizzato con panna acida fresca e colture, contiene l'82 (+/-) % di grasso, peso netto 250g, esclusivamente da masi di montagna dell'Alto Adige

La strada per arrivare dalle erbe aromatiche dei nostri prati montuosi e dei nostri pascoli, al burro di Burgusio delicatamente acidulo è lunga.

Noi percorriamo insieme questa strada con cautela e conoscenze specialistiche, con responsabilità e con gioia. Burro di Burgusio, naturale e unico.



Latteria Burgusio | Burgusio 77 | 39024 Malles | +39 0473 831220
info@sennereiburgeis.it | www.sennereiburgeis.it

Latteria più volte premiata

*Vale sempre la pena andare
in visita a Burgusio, sia per un breve salto
sia per una vacanza rilassante.*

*Maggiori informazioni sul sito
www.altavenosta-vacanze.it*

*Provate le nostre specialità di formaggio
anche negli hotel e nei ristoranti della
nostra regione!*

