



Caseificio Eggemoa

Un maso con 15 vacche in una valle appartata dell'Alto Adige a **1.300 m sul livello del mare**, il sapere tramandato da due generazioni e il coraggio di osare qualcosa di nuovo: ecco gli ingredienti che compongono i **formaggi speciali** del caseificio artigianale Eggemoa di **Michael Steiner**. Spazzolato a mano, affinato con erbe locali e prodotto interamente con **latte crudo**: è qui che nasce il formaggio migliore.





Formaggio Candidum

Art. 003584 - 300gr

Formaggio a pasta molle prodotto con latte crudo di vaccino.



Formaggio Carbo

Art. 003585 - 300gr

Formaggio prodotto da latte vaccino e affinato con carbone vegetale. Presenta un'odore vegetale e un gusto intenso.



Formaggio Silva

Art. 006646 - 280gr

La corteccia di abete rosso di cui è rivestito il formaggio proviene dal bosco di famiglia.



Formaggio Steiner

Art. 005786 - 280gr

Un formaggio cremoso a crosta lavata e con un gusto intenso.



Formaggio Floralpina

Art. 006645 - 280gr

Formaggio a pasta molle affinato con ginepro e timo. Presenta un gusto intenso ed acidulo.



Formaggio Herbarius

Art. 005788 - 280gr

Formaggio a pasta molle prodotto con latte crudo ed affinato con trigonella dell'Alto Adige.



Formaggio Castanea

Art. 005180 - 300gr

Formaggio a pasta molle affinato con castagne.



Formaggio Candidum

Art. 005787 - 280gr

Formaggio prodotto con latte di capra con un sapore deciso e forte.



Varietà di formaggi

Art. 004300 - 1,4kg

Una varietà di formaggi indimenticabile con 5 deliziosi formaggi.



Bevanda "Alpium"
al siero di latte con fragola

Art. 007742 - 250ml

Bevanda fermentata al siero con fragola dell'Alto Adige.



Bevanda "Alpium"
al siero di latte con albicocca

Art. 007743 - 250ml

Bevanda fermentata al siero con albicocca dell'Alto Adige.