




 Latte crudo | Rohmilch | raw milk

 pastorizzato | Pasteurisiert | pasteurize

 Formaggio intero | Ganze Form | Whole cheese

 Latte vaccino | Kuhmilch | cow milk

 latte pecora | Schafmilch | sheep milk

 Taglio a pezzi | Stückweise | Cut pieces

 Latte di capra | Ziegenmilch | goat milk

 Latte di Bufala | Büffelmilch | Water buffalo milk

 1/2

 1/4

 1/8

  
Affineur



## Alpkäse

TERRITORIO SELECTION

Valore energetico/ Brennwert/ Energy	Kcal kJ
Proteine/ Eiweiß/ Protein	
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate	
Grassi/ Fett/Fet	
Sale/Salz/Salt	

CODICE KODE CODE	LATTE MILCH MILK	PESO GEWICHT WEIGHT	DIMENSIONI ABMESSUNG DIMENSIONS	STAGIONATURA REIFEGRAD SEASONING	M.G.S.S F.I.T F.D.M	VENDITA VERKAUF SALE	PEZZI BOX STÜCK BOX PIECES BOX
246	 	4 kg-6 kg	ø H cm	2-6 M	45%	 	1

### Fornitore:

**Provenienza:** Alpeggi, Alto Adige

**Tipologia:** pasta da taglio

**Ingredienti:** latte, sale, caglio

**Allergeni:** latte

**Conservazione:** conservare a + 4°-+ 7°C

### Lieferant:

**Herkunft:** Südtiroler Almen

**Typologie:** Schnittkäse

**Zutaten:** Milch, Salz, Lab

**Allergene:** Milch

**Konservierung:** bei +4°-+7° C lagern

### Supplier:

**Origin:** South Tyrol Alps

**Type:** semi-hard cheese

**Ingredients:** milk, salt, rennet

**Allergens:** milk

**Conservation:** store at +4 - +7° C

### ESAME ORGANOLETTICO

**Olfatto:** lattico, vegetale

**Texture:** elastica-friabile

**Gusto:** equilibrato dolce-salato, leggera acidità

**Aromi:** burro fuso, erbe alpine aromatiche, fieno

### GESCHAMCKSGUTACHTEN

**Geruch:** milchig, pflanzlich

**Textur:** elastisch-mürb

**Geschmack:** süß-salzig ausgeglichen, leicht säuerlich

**Aroma:** geschmolzene Butter, alpine aromatische Gräser, Heu

### TASTING

**Odour:** lactic, vegetal

**Texture:** elastic-friable

**Flavour:** balanced sweet-salty, slight acidity

**Aromas:** melted butter, aromatic alpine herbs, hay

### DESCRIZIONE

Produzione anno corrente, disponibile fino al 31.12.

L'alpeggio consiste nella stagionale conduzione degli animali in quota, oltre i 2.000 m. di altitudine, per sfruttare i pascoli migliori e produrre latte e formaggi di alta qualità. La salita in alpeggio di solito avviene dopo la metà di giugno e la discesa dopo la metà di settembre.

Crosta lavata arancio-marrone, pasta giallo intenso, intensi aromi di montagna e pascoli alpini.

### ABBINAMENTI

Vini: rossi di media struttura

Miele di montagna

### BESCHREIBUNG

Produktion laufendes Jahr, verfügbar bis 31.12.

Um die fruchtbaren Weideböden der Almen auszunutzen und Milch und Käse bester Qualität produzieren zu können, werden die Kühe ab Mitte Juni auf die Hochalm auf über 2.000 m getrieben und ab Mitte September wieder ins Tal gebracht. Auf der Alm werden rotgeschmierte Käse höchster Qualität gefertigt. Intensiv gelber Käseteig mit Berg- und Weidearomen.

### BEGLEITVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: mittelschwerer Rotwein

Berghonig

### DESCRIPTION

Recurring year production, available until the 31st of December. The mountain pasture consists in the seasonal conduction of the animals high in the mountains, above 2000m of altitude in order to get the best of the meadows and, therefore, produce very high quality milk and cheese. The climb usually takes place after the first half of June while the descent is after the first half of September. Washed orange-brown rind, bright yellow dough, intense aromas of mountain scents.

### PAIRINGS

Wines: medium-bodied red

Mountain honey