



 Latte crudo | Rohmilch | raw milk

 Latte vaccino | Kuhmilch | cow milk

 Latte di capra | Ziegenmilch | goat milk

 pastorizzato | Pasteurisiert | pasteurized

 latte pecora | Schafmilch | sheep milk

 Latte di Bufala | Büffelmilch | Water buffalo milk

 Formaggio intero | Ganze Form | Whole cheese

 Taglio a pezzi | Stückweise | Cut pieces

 1/2

 1/4

 1/8


Affineur



Alpkäse reif

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
248	 	4 kg-6 kg	ø H cm	5-12 M	45%	 	1

Fornitore:

Provenienza: Alpeggi, Alto Adige

Tipologia: pasta semidura-dura

Ingredienti: latte, sale, caglio

Allergeni: latte

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

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: vegetale, fruttato

Texture: compatta-friabile

Gusto: sapido, leggermente amarognolo

Aromi: complessi di erbe alpine essiccate, nocciole, frutta matura

Lieferant:

Herkunft: Südtiroler Almen

Typologie: Schnittkäse; mit noch längerer

Reifung Hartkäse

Zutaten: Milch, Salz, Lab

Allergene: Milch

Konservierung: bei +4°-+7° C lagern

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: pflanzlich, fruchtig

Textur: kompakt-mürb

Geschmack: schmackhaft, leicht herb

Aroma: komplex nach getrockneten

Bergkräutern, reife Früchte

Supplier:

Origin: South Tyrol Alps

Type: semi hard-hard cheese

Ingredients: milk, salt, rennet

Allergens: milk

Conservation: store at +4 - +7° C

TASTING

Odour: vegetal, fruity

Texture: compact-friable

Flavour: sapid, slightly bitterish

Aromas: complex of dried alpine herbs, walnuts, ripe fruit

DESCRIZIONE

Produzione anno precedente, disponibile dal 01.01.

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 marrone-nocciola, pasta giallo intenso, aromi di frutta matura ed erbe alpine. Stagionato nel Bunker

ABBINAMENTI

Vini: rossi strutturati, Pinot nero
Miele di montagna

BESCHREIBUNG

Vorjährige Sommerproduktion, erhältlich ab 01.01.

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. Nussbraun gewaschene Rinde, intensiv gelber Käseteig mit Aromen von reifen Früchten und alpinen Kräutern. Im Bunker gereift.

BEGLEITVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: schwere Rotweine,
Blauburgunder
Berghonig

DESCRIPTION

Previous year production, available from the 1st of January. 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 hazelnut brown rind, bright yellow dough, aromas of ripe fruit and Alpine herbes. Aged in the Bunker.

PAIRINGS

Wines: structured red, Pinot Noir
Mountain honey