



 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

 ½

 ¼

 ⅛





Bergkäse Vorarlberg



Valore energetico/Brennwert/Energy	399 kcal 1671 kJ
Grassi/Fett/Fat -in cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	29,3 g 20 g
Carboidrati/Kohlenhydrate/Carbohydrate -in cui zuccheri/davon zucker/of witch sugar	0 g 0 g
Proteine/Eiweiß/Protein	28,9 g
Sale/Salz/Salt	2 g

EXTRA SELECTION

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
302		1/4=8,2 kg 1/8=3,5kg	ø H cm	6 / 10 m	45%		1/4= 1 o 1/8=2

Fornitore: Kase Moosbrugger

Provenienza: Austria

Tipologia: pasta dura

Ingredienti: latte, fermenti, caglio, sale

Allergeni: latte

Conservazione: conservare a +4° - +7°

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: vegetale, fruttato

Texture: compatta-friabile

Gusto: dolce-salato, persistente

Aromi: erbe di montagna (levistico), noci, frutta matura

Lieferant: Kase Moosbrugger

Herkunft: Österreich

Typologie: Hartkäse

Zutaten: Milch, Salz, Lab, Kulturen

Allergene: Milch

Konservierung: Bei +4° - +7° lagern

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: pflanzlich, fruchtig

Textur: kompakt-mürbe

Geschmack: süß-salzig, lang anhaltend

Aroma: Bergkräuter, Nüsse, reife Früchte

Supplier: Kase Moosbrugger

Origin: Austria

Type: hard cheese

Ingredients: milk, salt, rennet, culture

Allergens: milk

Conservation: stored at +4° - +7°

TASTING

Odour: vegetal, fruity

Texture: compact-friable

Flavour: sweet-salty, persistent

Aromas: mountain herbs (lovage), nuts, ripe fruit

DESCRIZIONE

Formaggio prodotto ancora come un tempo nel caseificio/museo di Schnappernau nel Vorarlberg. Solo latte crudo di bovini di razza Simmental, caglio di vitello ed alimentazione rigorosamente a base di foraggio dei pascoli locali. Formaggio a pasta cotta dalla pasta compatta e dall'intenso colore giallo paglierino. Il latte si lavora in enormi caldaie di rame, anche le fascere sono ancora in larice e le stanze di stagionatura sono quelle naturali di un maso.

ABBINAMENTI

Ideale per riccioli di formaggio o per la fonduta.

Vini: Lagrein riserva, cabernet sauvignon

Aceto balsamico tradizionale

BESCHREIBUNG

Dieser Käse wird in der Museumskäserei von Schnappernau in Vorarlberg noch wie in früheren Zeiten hergestellt. Verwendet wird nur Rohmilch der Kuhrasse Simmental, Kälberlab und die Ernährung der Kühe erfolgt ausschließlich mit lokalen Futtermitteln. Kompakter, intensiv gelber Käseteig.

Die Milch wird noch im Kupferkessel verkäst, der Bruch in Formen aus Lärchenholz abgefüllt und die fertigen Käse in den natürlichen Kellerräumen des Hofes gereift.

BEGLEITVORSCHLÄGE

Ideal zum Schaben und für Fondue

Weinbegleitung: Lagrein Riserva, Cabernet Sauvignon

Aceto Balsamico Tradizionale

DESCRIPTION

This cheese has been produced following the same procedures since it first came to life in the cheese-factory/museum of Schnappernau in Vorarlberg. Made exclusively with calf curd and raw milk from Simmental cows which are fed only local hay and grass. Cooked paste, compact texture and intense yellow colour.

PAIRINGS

Ideal to curl or for fondue.

Wines: Lagrein riserva, Cabernet Sauvignon
Traditional balsamic vinegar