




 Latte crudo | Rohmilch | raw milk

 pastorizzato | Pasteurisiert | pasteurized

 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







BergLagrein

CULTURA INNOVA

Valore energetico/Brennwert/Energy	,00 kcal ,00 kJ
Grassi/Fett/Fat -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	,00 g ,00 g
Carboidrati/Kohlenhydrate/Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	0,00 g 0,00 g
Proteine/Eiweiß/Protein	,00 g
Sale/Salz/Salt	0,00 g

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
310	 	1/4 = 6 kg 1/8 = 3 kg	Ø H cm	12-24 mesi	45%	 	1/4= 1 o 1/8=1

Provenienza: Alpegi Austriaci (Vorarlberg)

Tipologia: pasta da taglio

Affinato: vino e vinacce di Lagrein

Ingredienti: latte, sale, caglio

Allergeni: latte

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

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: fruttato, tostato, speziato

Texture: friabile

Gusto: intenso, sapido, sensazione di piccantezza

Aromi: noce, cioccolato, vino, pepe verde

Herkunft: Alpkäse Österreich (Vorarlberg)

Typologie: Schnittkäse

Affiniert: Wein und Trester vom Lagrein

Zutaten: Milch, Salz, Lab

Allergene: Milch

Konservierung: bei +4 - +7° C lagern

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: fruchtig, geröstet, würzig

Textur: mürb

Geschmack: intensiv, schmackhaft, pikante Noten

Aroma: Nuss, Schokolade, Wein, grüner Pfeffer

Origin: Alpine pastures of Austria (Vorarlberg)

Type: semi-hard cheese

Refined: wine and pomace of Lagrein

Ingredients: milk, salt, rennet

Allergens: milk

Conservation: store at +4 - +7° C

TASTING

Odour: fruity, toasted, spicy

Texture: friable

Flavour: intense, tasty, sensation of spiciness

Aromas: walnut, chocolate, wine, green pepper

DESCRIZIONE

L'affinamento nel vino e nelle vinacce di Lagrein dona al formaggio una particolare consistenza elastica e friabile e caratteristici profumi di vino

Il formaggio stagionato nel vino e nelle vinacce è figlio della Guerra. L'ubriacatura infatti pare che sia stata scoperta casualmente durante la Grande Guerra, quando i contadini, per nascondere i formaggi dalle razzie dei soldati austriaci, misero delle forme sotto vinaccia.

Ideale come aperitivo e da servire nelle degustazioni tra vini e formaggi.

ABBINAMENTI

Vini: Lagrein

Conserva: gelatina di vino - Azienda Alpe Pragas

<http://www.alpepragas.com/it/prodotti/gelatine-al-vino/gelatina-di-vino-lagrein/21-324.html>

Aceto balsamico

BESCHREIBUNG

Die Veredelung mit Trester vom Lagrein verschafft dem Käse eine ausgesprochen zart-elastische Konsistenz und charakteristische Weinnoten.

Das Veredeln in den Weintrestern rührt noch von Kriegszeiten her. Damals versteckte man dieses wertvolle Lebensmittel vor den Beutezügen der österreichischen Soldaten unter dem Trester.

Idealer Aperitif-Käse und ausgezeichnet für Käse-Wein-Verkostungen.

BEGLEITVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: Lagrein

Konserven: Weingelee Lagrein

<http://www.alpepragas.com/it/prodotti/gelatine-al-vino/gelatina-di-vino-lagrein/21-324.html>

Aceto Balsamico

DESCRIPTION

The refinement in wine and pomace of Lagrein gives to the cheese a particular elastic-friable consistence and heady wine aromas.

The method of aging cheeses inside wine and pomace is son of the War. The drunken cheese in fact seems to have been discovered accidentally during the Great War, when the peasants, to hide it from the raids of the Austrian soldiers, put the shapes in the marc. Ideal as an aperitif or to serve in the tasting between wines and cheeses.

PAIRINGS

Wines: Lagrein

Preserves: wine jelly - Company Alpe Pragas -

<http://www.alpepragas.com/en/products/wine-jellies/wine-jelly-lagrein/21-324.html>

Balsamic vinegar