




 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







Felle Alm



EXTRA SELECTION

Valore energetico/Brennwert/Energy	399 kcal 1671 kJ
Grassi/Fett/Fat -in cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	29,3 g
Carboidrati/Kohlenhydrate/Carbohydrate -in cui zuccheri/davon zucker/of witch sugar	0 g
Proteine/Eiweiß/Protein	28,9 g
Sale/Salz/Salt	0,4 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
309	 	20 kg	ø 48 H 10cm	10-24 m	45%	 	1

Fornitore: Kase Moosbrugger

Provenienza: Austria

Tipologia: pasta dura

Ingredienti: latte, sale, caglio

Allergeni: latte

Conservazione: conservare a +4° - +7°

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: lattico, vegetale

Texture: burrosa, friabile con l'avanzare della stagionatura

Gusto: pieno, equilibrato, dolce-salato

Aromi: burro fuso, frutta secca, erbe alpine

Lieferant: Kase Moosbrugger

Herkunft: Österreich

Typologie: Hartkäse

Zutaten: Milch, Salz, Lab

Allergene: Milch

Konservierung: Bei +4° - +7° lagern

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: milchig, pflanzlich

Textur: buttrig, mürbe

Geschmack: voll, ausgeglichen, süß-salzig

Aroma: geschmolzene Butter, Trockenfrucht, Berggräser

Supplier: Kase Moosbrugger

Origin: Austria

Type: hard cheese

Ingredients: milk, salt, rennet

Allergens: milk

Conservation: stored at +4° - +7°

TASTING

Odour: lactic, vegetal

Texture: buttery, becoming friable with maturation

Flavour: full, balanced, sweet-salty

Aromas: melted butter, dried fruit, alpine herbs

DESCRIZIONE

Formaggio vaccino a latte crudo prodotto nella malga cooperativa Felle nel comune di Schröcken (Austria) a ca. 1600 m.s.l.m.. Pasta cotta, consistenza compatta e pasta giallo paglierino. La malga si compone di sole 45 mucche, il formaggio è stagionato da un minimo di 12 ad un massimo di 24 mesi nel nostro storico Bunker.

ABBINAMENTI

Vini: Lagrein riserva

Aceto balsamico tradizionale

Frutta secca

BESCHREIBUNG

Dieser Kuhrohmlchkäse wird auf der als Genossenschaft geführten Felle Alp in der Gemeinde Schröcken (Österreich) auf ca. 1600 m.ü.M. hergestellt. Der Teig hat eine kompakte Konsistenz und eine strohgelbe Farbe. Auf der Alm sind nur 45 Kühe, der Käse wird für min. 12, max. 24 Monate in unserem historischen Bunker gereift.

BEGLEITVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: Lagrein Riserva

Aceto balsamico tradizionale

Trockenfrüchte

DESCRIPTION

Raw cow cheese produced in a cooperative Alpine hut called Felle, situated in the Schröcken (Austria) at an altitude of 1660 meters. Cooked paste with compact texture and intense yellow colour. The herd is composed by only 45 cows and the cheese gets cured from a minimum of 12 months to a maximum of 24 in our historical bunker.

PAIRINGS

Wines: Lagrein Riserva

Traditional balsamic vinegar

Dried fruit