





 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



Furore



Valore energetico/Brennwert/Energy	414 kcal 1717 kJ
Grassi/Fett/Fat -in cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	34,00 g 22,00 g
Carboidrati/Kohlenhydrate/Carbohydrate -in cui zuccheri/davon zucker/of witch sugar	0 g 0 g
Proteine/Eiweiß/Protein	27,00 g
Sale/Salz/Salt	2,2 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
311	 	1 kg	ø 24 H 10cm	24 m	45%		3

Fornitore: Kase Moosbrugger

Provenienza: Austria

Tipologia: pasta dura

Ingredienti: latte, sale, caglio

Allergeni: latte

Conservazione: conservare a +4° - +7°

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: vegetale, fruttato, animale

Texture: compatta-friabile

Gusto: sapido, persistente, sensazione di piccantezza

Aromi: erbe di montagna, frutta matura, brodo di carne

Lieferant: Kase Moosbrugger

Herkunft: Österreich

Typologie: Hartkäse

Zutaten: Milch, Salz, Lab

Allergene: Milch

Konservierung: Bei +4° - +7° lagern

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: pflanzlich, fruchtig, tierisch

Textur: kompakt-mürbe

Geschmack: schmackhaft, anhaltend, pikante Noten

Aroma: Bergkräuter, reife Früchte, Fleischbouillon

Supplier: Kase Moosbrugger

Origin: Austria

Type: hard cheese

Ingredients: milk, salt, rennet

Allergens: milk

Conservation: stored at +4° - +7°

TASTING

Odour: vegetal, fruity, animal

Texture: compact-friable

Flavour: tasty, persistent, sensation of spiciness

Aromas: mountain herbs, ripe fruit, meat broth

DESCRIZIONE

Formaggio d'alpeggio a base di latte crudo vaccino prodotto dalla zona del Vorarlberg (Austria). Il latte proviene da mucche di razza Simmental e viene lavorato con caglio di vitello nella caldaia di rame sul fuoco alimentato a legna. Formaggio a pasta cotta, pasta compatta dal colore giallo paglierino intenso. Le forme sono stagionate da 12 a 24 mesi su assi di larice in un antico maso a 1700 m.s.l.m..

Ottimo da grattugiare o nelle zuppe.

ABBINAMENTI

Vini: Cabernet Sauvignon

Conserve: mostarda di fichi

BESCHREIBUNG

Almkäse aus Kuhrohmilch der in Vorarlberg, Österreich produziert wird. Die Milch kommt von Kühen der Rasse Simmental und wird mit Kälberlab im Kupferkessel über dem Holzfeuer dickgelegt. Der Teig hat eine kompakte Konsistenz und eine intensive strohgelbe Farbe. Die Formen werden für min. 12, max. 24 Monate auf Lärchenholzbrettern auf 1700 m.ü.M. im Kellern des Alpgebäudes gereift.

Optimal als Reibkäse oder in Suppen.

BEGLEITVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: Cabernet Sauvignon

Konserven: Feigensenf

DESCRIPTION

Mountain Cheese made out of raw cow milk and produced in the Vorarlberg area in Austria. All the milk comes from Simmental cows and it gets enriched with calf curd and then put into big copper boilers on an open fireplace which is manually heated. The wheels go through a curing process which lasts from 12 to 24 months on larch planks in an old mountain farm situated at 1700 metres of altitude.

PAIRINGS

Great to grate or used in all kinds of soups.

Wines: Cabernet Sauvignon

Preserves: figs mustard