


 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

 1/2

 1/4

 1/8


Affineur



Gran capra

TERRITORIO SELECTION

Valore energetico/ Brennwert/ Energy	351 Kcal 1462 kJ
Proteine/ Eiweiß/ Protein	34,2 g
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate	0,7 g
Grassi/ Fett/Fet	23,5 g
Sale/Salz/Salt	1,4 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
334	 	10 kg	ø H cm	9 M	45%	 	1

Fornitore: Latteria di Lagundo

Provenienza: Lagundo, Alto Adige

Tipologia: pasta dura

Ingredienti: latte di capra, sale, caglio

Allergeni: latte

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

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: vegetale, animale

Texture: compatta-friabile

Gusto: dolce-sapido, leggermente acido

Aromi: paglia, caprino

Lieferant: Algund, Südtirol

Herkunft: Algunder Sennerei

Typologie: Hartkäse

Zutaten: Ziegenmilch, Salz, Lab

Allergene: Milch

Konservierung: bei +4°-+7° C lagern

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: pflanzlich, tierisch

Textur: kompakt, mürb

Geschmack: süß, schmackhaft, leicht säuerlich

Aroma: Stroh, Ziege

Supplier: Lagundo creamery cooperative

Origin: Lagundo, South Tyrol

Type: hard cheese

Ingredients: goat milk, salt, rennet

Allergens: milk

Conservation: store at +4 - +7° C

TASTING

Odour: vegetal, animal

Texture: compact-friable

Flavour: sweet-sapid, slightly acidulous

Aromas: straw, goaty

DESCRIZIONE

Formaggio prodotto dalla latteria di Lagundo con crosta liscia e marrone chiaro e pasta bianco avorio.

La latteria di Lagundo è una cooperativa che si occupa di ritirare il latte dei masi situati nella zona di Merano e della Val Passiria.

ABBINAMENTI

Vini: rossi leggeri, bianchi aromatici

BESCHREIBUNG

Hartkäse von der Sennerei Algund produziert, mit glatter hellbrauner Rinde und elfenbeinweißem Teig. Diese Sennerei ist eine Genossenschaft, die die Milch vom Meraner Raum und aus dem Passeiertal verarbeitet.

BEGLEITVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: leichte Rotweine, aromatische Weißweine

DESCRIPTION

Cheese manufactured by the Lagundo dairy shop with a smooth light brown rind and white avory dough. The Lagundo dairy shop is a cooperative which is responsible for collecting all the milk produced in the Merano and Val Passiria regions.

PAIRINGS

Wines: light red, aromatic white