




 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


Affineur



Graukas Lappach

TERRITORIO SELECTION

Valore energetico/ Brennwert/ Energy	Kcal kJ
Proteine/ Eiweiß/ Protein	
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate	
Grassi/ Fett/Fet	
Sale/Salz/Salt	

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
502	 	500-800 g	ø 12 H cm	20 gg	2%		4

Fornitore: Knollhof

Provenienza: Lappago, Alto Adige

Tipologia: pasta inacidita

Ingredienti: latte, sale

Allergeni: latte

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

Lieferant: Knollhof

Herkunft: Lappach, Südtirol

Typologie: Sauermilchkäse

Zutaten: Milch, Salz

Allergene: Milch

Konservierung: bei +4°-+7° C lagern

Supplier: Knollhof

Origin: Lappago, South Tyrol

Type: acid-set cheese

Ingredients: milk, salt

Allergens: milk

Conservation: store at +4 - +7° C

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: animale, vegetale

Texture: gelatinosa-friabile

Gusto: rustico, acidulo, amaroognolo

Aromi: intensi di stalla, cera d'api e lieviti

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: tierisch, pflanzlich

Textur: gelatinös -mürb

Geschmack: rustikal, säuerlich, herb

Aroma: stark nach Stall, Bienenwachs, Hefe

TASTING

Odour: animal, vegetal

Texture: gelatinous-friable

Flavour: rustic, acidulous, bitterish

Aromas: intense stable, beeswax and yeasts

DESCRIZIONE

Il Graukäse è un formaggio tipico prodotto senza aggiunta di caglio e si produce in tutto l'Alto Adige, ma in ogni valle risulta diverso. Questo è prodotto nel maso della famiglia Niederkofler, a 1.445 m di altitudine nel paesino di Lappago ed ha un aspetto variegato caratterizzato da granuli bianchi meno maturi all'interno della pasta più matura che si presenta scura e gelatinosa.

Si consuma sia fresco con cipolle crude, verdure e aceto che come ingrediente all'interno di piatti della tradizione come Knödel pressati o Schlutzkrapfen.

ABBINAMENTI

Vini: rossi leggeri e bianchi aromatici.

Birra Weizen

Trova un perfetto abbinamento con le erbe spontanee chiamate "sgrizoi" - Azienda Primitivizia

<http://www.primitivizia.it/prodotti/sgrizoi/>

BESCHREIBUNG

Der typische Graukäse wird ohne Lab hergestellt und in ganz Südtirol mit leichten Unterscheidungen produziert. Dieser Käse wird von der Familie Niederkofler auf 1.445 m in Lappach gefertigt. Der Käse weist noch frischere, topfige sowie reifere, gelatinösere Stellen auf. Traditionell mit rohen Zwiebeln, Gemüse und Essig konsumiert, eignet er sich auch als Ingredienz für Gerichte wie Pressknödel oder Schlutzkrapfen.

BEGLEITVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: aromatische Weißweine, leichte Rotweine

Weizenbier

Ausgezeichnet auch mit wildwachsendem Leimkraut „sgrizoi“ serviert – Primitivizia

<http://www.primitivizia.it/prodotti/sgrizoi/>

DESCRIPTION

The Graukase is a traditional South Tyrol cheese manufactured without rennet and you can find different versions of it in each valley. This cheese is produced in the Niederkofler's family farm, situated 1,445m of altitude in the small village of Lappago and has a variegated look with a dark, gelatinous and mature dough and young white grains in it. It can be consumed either fresh with raw onions, veggies and vinegar or as an ingredient of some typical recipes like pressed Knödel and Schlutzkrapfen.

PAIRINGS

Wines: light red and aromatic white.

Weizen beer

It meets its perfect match with the "Sgrizoi" field erbs of Company Primitivizia -

<http://www.primitivizia.it/prodotti/sgrizoi/>