



 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





Grauligni

CULTURA INNOVA

Valore energetico/Brennwert/Energy	117,00 kcal 497,00 kJ
Grassi/Fett/Fat -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	,66 g ,54 g
Carboidrati/Kohlenhydrate/Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	0,50 g 0,10 g
Proteine/Eiweiß/Protein	27,25 g
Sale/Salz/Salt	6,08 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
506	 	500-800 g	ø 12 H cm	40	1-2 %		3

Provenienza: Lappago (Alto Adige)

Tipologia: pasta inacidita

Affinato: carbone vegetale

Ingredienti: latte, sale, carbone vegetale

Allergeni: latte

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

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: animale, vegetale

Texture: gelatinosa all'estero, friabile all'interno

Gusto: acidulo, amarognolo

Aromi: rustico di stalla, cera d'api, minerale

Herkunft: Lappach (Südtirol)

Typologie: Sauermilch

Affiniert: Holzkohle

Zutaten: Milch, Salz, Holzkohle

Allergene: Milch

Konservierung: bei +4 - +7° C lagern

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: tierisch, pflanzlich

Textur: außen gelatinös, innen mürb

Geschmack: säuerlich, leicht bitter

Aroma: rustikaler Stall, Bienenwachs,

mineralisch

Origin: Lappago (South Tyrol)

Type: acid-set cheese

Refined: vegetable carbon

Ingredients: milk, salt, vegetable carbon

Allergens: milk

Conservation: store at +4 - +7° C

TASTING

Odour: animal, vegetal

Texture: gelatinous outside, friable inside

Flavour: acidulous, tangy

Aromas: rustic stable smell, beeswax, mineral

DESCRIZIONE

Il Graukäse non ha crosta, il suo aspetto esteriore si modifica a seconda del grado di stagionatura. Da qui l'idea di affinarlo con il carbone vegetale che lo deumidifica conferendo maggiore compattezza e creando una crosta protettiva naturale.

Ideale da tagliare con l'archetto per preservarne la struttura. Ottimo servito come antipasto accompagnato da cipolle, pane di segale e verdure, ma anche semplicemente con una macinata di pepe nero e un filo d'olio extra vergine d'oliva.

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 Graukäse hat keine Rinde, sein Aussehen ändert sich je nach Lagerungsgrad, daher die Idee ihn mit Holzkohle zu affinieren. Die feuchtigkeitsentziehende Holzkohle verleiht größere Kompaktheit und bildet eine natürlich schützende Rinde. Am besten mit einer Käseharte schneiden, damit ein schöner Schnitt gewährleistet wird.

Ausgezeichnet als Antipasto mit Zwiebeln, Schüttelbrot und Gemüse, jedoch auch einfach mit schwarzem Pfeffer und einer Spur nativem Olivenöl extra.

BEGLEITVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: Leichte Rotweine und aromatische Weißweine.
Weizenbier

Eine weitere Harmonie ist das wildwachsende Leimkraut „Sgrizoi“ - Primitivizia
<http://www.primitivizia.it/prodotti/sgrizoi/>

DESCRIPTION

The Graukäse has no rind, its appearance changes depending on the degree of ripeness, hence the idea of refining it with vegetable carbon that dehumidifies it, conferring greater compactness, and creates a natural protective rind.

Great served as an appetizer with onions, rye bread and vegetables, but it is also good with freshly minced black pepper and extra virgin olive oil.

PAIRINGS

Wines: light red and aromatic white

Weizen beer

A perfect match is with the herbs called "sgrizoi" - Company Primitivizia -
<http://www.primitivizia.it/prodotti/sgrizoi/>