

Latte crudo | Rohmilch | raw milk

Latte vaccino | Kuhmilch | cow milk

Latte di capra | Ziegenmilch | goat milk

pastorizzato | Pasteurisiert | pasteurize

latte pecora | Schafmilch | sheep milk

Latte di Bufala | Büffelmilch | Water buffalo milk

Formaggio intero | Ganze Form | Whole cheese

Taglio a pezzi | Stückweise | Cut pieces

½

¼

⅓

DEGUST<sup>®</sup>  
Affineur



## Muscatis

CULTURA INNOVA

Valore energetico/Brennwert/Energy	311,00 kcal 1304,00 kj
Grassi/Fett/Fat	25,30 g
-di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	15,40 g
Carboidrati/Kohlenhydrate/Carbohydrate	0,10 g
-di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	0,10 g
Proteine/Eiweiß/Protein	20,80 g
Sale/Salz/Salt	1,60 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
124		300 g	ø 11 H 3cm	30	50 %		4/10

**Provenienza:** Austria (Tirolo)

**Tipologia:** pasta molle

**Affinato:** noce moscata, foglie di vite moscato

**Ingredienti:** latte, sale, caglio, fermenti lattici, vino moscato, noce Moscata

**Allergeni:** latte

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

**Herkunft:** Österreich (Tirol)

**Typologie:** Weichkäse

**Affiniert:** Muskatnuss, Moscato Weinblätter

**Zutaten:** Milch, Salz, Lab, Kulturen, Muskatellerwein, Muskatnuss

**Allergene:** Milch

**Konservierung:** bei +4 - +7° C lagern

**Origin:** Austria (Tyrol)

**Type:** soft cheese

**Refined:** nutmeg, Muscat grape leaves

**Ingredients:** milk, salt, rennet, culture, muscat grape

**Allergens:** milk

**Conservation:** store at +4 - +7° C

### ESAME ORGANOLETTICO

**Olfatto:** vegetale, speziato

**Texture:** morbida-cremosa

**Gusto:** dolce-salato, delicato ma persistente

**Aromi:** erba falciata, vino, noce moscata

### GESCHAMCKSGUTACHTEN

**Geruch:** pflanzlich, würzig

**Textur:** weich-cremig

**Geschmack:** süß-salzig, mild aber anhaltend

**Aroma:** gemähtes Gras, Wein, Muskatnuss

### TASTING

**Odour:** vegetal, spicy

**Texture:** soft-creamy

**Flavour:** sweet-salty, delicate but persistent

**Aromas:** freshly-mown grass, wine, nutmeg

### DESCRIZIONE

Antico metodo di conservazione in uso soprattutto nelle zone vocate alla produzione vinicola.

Questo speciale affinamento non solo conferisce note vegetali e aromi unici ma svolge anche una funzione protettiva, infatti le foglie avvolgono i formaggi con delicatezza racchiudendoli in un packaging naturale che li preserva fino al loro consumo.

### ABBINAMENTI

Vini: Gewürztraminer, Moscato giallo

Frutta secca, pane di segale

Conserva: gelatine di vino - Azienda Alpe Pragas

<http://www.alpepragas.com/it/prodotti/gelatine-al-vino/20-305.html#menushop>

### BESCHREIBUNG

Auf eine alte Tradition, v.a. in Weingebieten, zurückgreifend verleiht diese spezielle Veredelungstechnik nicht nur pflanzliche Noten und ein einzigartiges Aroma, sondern die Blätter umhüllen schonend den Käse und bilden somit eine natürliche Verpackung.

### BEGLEITVORSCHLÄGE

Weinbegleitung:

Gewürztraminer,

Goldmuskateller

Trockenfrüchte

Schüttelbrot

Konserven: Weingelee - Alpe Pragas

<http://www.alpepragas.com/it/prodotti/gelatine-al-vino/20-305.html#menushop>

### DESCRIPTION

Ancient preserving method born in areas where wine is produced for a long time.

This special refinement not only donates unique aromas and vegetal notes but has also a protective function, indeed the leaves envelop the cheeses gently enclosing them in a natural packaging that preserve them up to their consumption.

### PAIRINGS

Wines: Gewürztraminer, yellow Muscat

Dried fruit, rye bread

Preserves: red wine jellies - Company Alpe Pragas

<http://www.alpepragas.com/en/products/wine-jellies/20-305.html#menushop>