

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

1/2

1/4

1/8

DEGUST[®]
Affineur



Rosy

CULTURA INNOVA

Valore energetico/Brennwert/Energy	347,00 kcal 1441,00 kJ
Grassi/Fett/Fat	27,00 g
-di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	19,00 g
Carboidrati/Kohlenhydrate/Carbohydrate	0,00 g
-di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	0,00 g
Proteine/Eiweiß/Protein	26,00 g
Sale/Salz/Salt	2,10 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
236		1,1 kg	ø 19 H 7cm	60 gg	45%		2

Provenienza: Austria (Tirolo)

Tipologia: pasta da taglio

Affinato: vino e vinacce di moscato rosa

Ingredienti: latte di capra, sale, caglio

Allergeni: latte

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

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: fruttato, biotecnologico

Texture: elastica

Gusto: dolce, delicato

Aromi: rose, vinosi, leggera sensazione alcolica di lieviti, cannella

Herkunft: Österreich (Tirol)

Typologie: Schnittkäse

Affiniert: Wein und Trestler vom

Rosenmuskateller

Zutaten: Ziegenmilch, Salz, Lab

Allergene: Milch

Konservierung: bei +4 - +7° C lagern

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: fruchtig, fermentativ, nach Gewürze

Textur: elastisch

Geschmack: süß, zart

Aroma: Rosen, weinig, leichte alkoholische

Hefenoten, Zimt

Origin: Austria (Tyrol)

Type: semi-hard cheese

Refined: wine and pomace of Moscato Rosa

Ingredients: goat milk, salt, rennet

Allergens: milk

Conservation: store at +4 - +7° C

TASTING

Odour: fruity, fermented

Texture: elastic

Flavour: sweet, delicate

Aromas: roses, vinous, slight hint of alcoholic yeasts, cinnamon

DESCRIZIONE

L'affinamento nel vino e nelle vinacce accuratamente selezionate di Moscato rosa dona caratteristici profumi floreali e di vino ed una colorazione violacea alla crosta.

Il formaggio stagionato nel vino e nelle vinacce è figlio della Guerra. L'ubriacatura infatti pare che sia stata scoperta casualmente durante la Grande Guerra, quando i contadini, per nascondere i formaggi dalle razzie dei soldati austriaci, misero delle forme sotto vinaccia.

ABBINAMENTI

Vini: Gewürztraminer, Moscato giallo

Conserva: gelatina di vino - Azienda Alpe Pragas

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

BESCHREIBUNG

Die Veredelung mit Wein und Trestern vom Rosenmuskateller verleiht dem Käse eine violette Kruste und charakteristische fruchtig-blumige Noten.

Das Veredeln in den Weintrestern rührt noch von Kriegszeiten her. Damals versteckte man dieses wertvolle Lebensmittel vor den Beutezügen der österreichischen Soldaten unter dem Trestler.

BEGLEITVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: Gewürztraminer, Goldmuskateller

Früchtebrot

Konserven: Weingelee Alpe Pragas

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

DESCRIPTION

The refinement in wine and pomace of Moscato rosa gives characteristic floral and wine aromas and a particular brown-violet color to the rind.

The method of aging cheeses inside wine and pomace is son of the War. The drunken cheese in fact seems to have been discovered accidentally during the Great War, when the peasants, to hide it from the raids of the Austrian soldiers, put the shapes in the marc

PAIRINGS

Wines: Gewürztraminer, Moscato giallo

Preserves: wine jelly - Company Alpe Pragas - <http://www.alpepragas.com/en/products/wine-jellies/20-305.html>

Fruit bread