

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



Rustico di Braies-Rustikaler Bauernkas

Valore energetico/ Brennwert/ Energy	419 Kcal 1736 kJ
Proteine/ Eiweiß/ Protein	22,82 g
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate	< 0,02 g
Grassi/ Fett/Fet	35,66 g
Sale/Salz/Salt	1,60 g

TERRITORIO SELECTION

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
237		600 g	ø 11 H 6cm	45 gg	45%		4

Fornitore: Lechnerhof

Provenienza: Valle di Braies, Val Pusteria, Alto Adige

Tipologia: pasta da taglio

Ingredienti: latte, caglio, sale

Allergeni: latte

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

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: vegetale, lattico

Texture: burrosa-friabile

Gusto: salato, leggermente acido

Aromi: cantina, terra bagnata, burro fuso

Lieferant: Lechnerhof

Herkunft: Pragser Tal, Pustertal, Südtirol

Typologie: Schnittkäse

Zutaten: Milch, Salz, Lab

Allergene: Milch

Konservierung: bei +4°-+7° C lagern

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: pflanzlich, milchig

Textur: buttrig-mürb

Geschmack: salzig, leicht säuerlich

Aroma: Keller, nasse Erde, geschmolzene Butter

Supplier: Lechnerhof

Origin: Valle di Braies, Pustertal, South Tyrol

Type: semi-hard cheese

Ingredients: milk, salt, rennet

Allergens: milk

Conservation: store at +4 - +7° C

TASTING

Odour: vegetal, lactic

Texture: buttery-friable

Flavour: salty, slightly acidulous

Aromas: cellar, humid earth, melted butter

DESCRIZIONE

Il piccolo caseificio si trova a 1.200 m di altitudine nei pressi del lago di Braies e si compone di 80 capre e 10 vacche in lattazione.

Crosta con presenza di muffe grigio-marroni, pasta bianco latte. Stagionato in cantina naturale

Il nome richiama l'aspetto artigianale del prodotto e il sapore decisamente "rustico".

ABBINAMENTI

Vini: bianchi aromatici e rossi giovani e leggeri
Birra strutturata

Conserve: mostarda di pere e zafferano –
Azienda Alpe Pragas –
<http://www.alpepragas.com/it/prodotti/mostarde/pera-zafferano/21-162.html>

BESCHREIBUNG

Die kleine Käserei befindet sich auf 1.200 Höhenmeter im Pragser Tal, unweit vom berühmten Pragser Wildsee. Die Milch von 80 Ziegen und 10 Kühen wird zu verschiedenen Käsespezialitäten verarbeitet.

Rinde mit grau-braunem Schimmel, milchweißer Teig; im Naturkeller gereift. Der Name des Käses stammt vom rustikalen Aussehen und seinem entschieden „rustikalen“ Geschmack.

BEGLEITVORSCHLÄGE

Aromatische Weißweine und junge und leichte Rotweine
gehaltvolles Bier
Konserven: Mostarda aus Birne und Safran –
Alpe Pragas

<http://www.alpepragas.com/it/prodotti/mostarde/pera-zafferano/21-162.html>

DESCRIPTION

This farm is situated in a small valley called Valle di Braies at 1.200 m. altitude. The small dairy farm consists of 80 goats and 10 cows in lactation.

Rind with the presence of gray-brown mold, white milk dough, aged in a natural cellar.

The name refers to the artigianal aesthetic appearance and to its "rustic" taste.

PAIRINGS

Wines: aromatic white and young red

Lager Beer

Preserves: pears and saffron mustard –
Company Alpe Pragas –
<http://www.alpepragas.com/en/products/chutneys/pear-saffron/21-162.html>