



Latte crudo | Rohmilch | raw milk



pastorizzato | Pasteurisiert | pasteurized



Latte vaccino | Kuhmilch | cow milk



Latte di capra | Ziegenmilch | goat milk



latte pecora | Schafmilch | sheep milk



Latte bufala | Büffelmilch | buffalo milk



Forma intera | Ganze Form | Whole cheese



Taglio a pezzi | Stückweise | Cut pieces



1/2



1/4



1/8



Alpkäse Südtirol



Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	391 KCAL 1638 KJ
Grassi/ Fett/Fet -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	30 G 18 G
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	1,1 G 1,0 G
Proteine/ Eiweiß/ Protein	30 G
Sale/Salz/Salt	1,2 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
246		5 kg	ø 27 H 7cm	2-6 M	45%		1

Fornitore: 207

Provenienza: Alpeggi, Alto Adige

Tipologia: pasta da taglio

Ingredienti: latte, sale, caglio

Allergeni: latte

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

Lieferant: 207

Herkunft: Südtiroler Almen

Typologie: Schnittkäse

Zutaten: Milch, Salz, Lab

Allergene: Milch

Konservierung: bei +4°-+7° C lagern

Supplier:

Origin: South Tyrol Alps

Type: semi-hard cheese

Ingredients: milk, salt, rennet

Allergens: milk

Conservation: store at +4 - +7° C

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: lattico, vegetale

Texture: elastica-friabile

Gusto: equilibrato dolce-salato, leggera acidità

Aromi: burro fuso, erbe alpine aromatiche, fieno

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: milchig, pflanzlich

Textur: elastisch-mürb

Geschmack: süß-salzig ausgeglichen, leicht säuerlich

Aroma: geschmolzene Butter, alpine aromatische Gräser, Heu

TASTING

Odour: lactic, vegetal

Texture: elastic-friable

Flavour: balanced sweet-salty, slight acidity

Aromas: melted butter, aromatic alpine herbs, hay

DESCRIZIONE

Prodotto di questa annata, disponibile fino al 31.12.

Per cogliere appieno la ricchezza aromatica dei pascoli d'alpeggio e poter così ottenere latte e formaggio d'eccellenza, gli animali da metà giugno vengono condotti all'alpeggio a più di 2000 metri d'altezza dove rimangono fino a metà settembre quando vengono riportati a valle. Ed è proprio in malga che vengono creati questi formaggi a crosta rossa. Questo formaggio ha una pasta gialla, morbida ed elastica con piccola occhiatura omogenea, ha un profumo intenso con note di panna e fieno, al palato restituisce aromi di montagna e pascolo. La leggera acidità lattica unita a un accento salato e amarognolo danno al formaggio un carattere davvero originale.

BESCHREIBUNG

Produktion laufendes Jahr, verfügbar bis 31.12.

Um die fruchtbaren Weideböden der Almen auszunutzen und Milch und Käse bester Qualität produzieren zu können, werden die Kühe ab Mitte Juni auf die Hochalm auf über 2.000 Meter getrieben und ab Mitte September wieder ins Tal gebracht. Auf der Alm werden rotgeschmierte Käse von höchster Qualität gefertigt. Dieser Käse mit einem gelben, geschmeidigen Teig mit gleichmäßigen kleinen Löchern riecht intensiv nach Noten von Rahm und Heublumen und überzeugt durch Berg- und Weidearomen. Das zarte Salzige, die Milchsäure und die Herbe verleihen dem Käse einen gewissen Kick.

DESCRIPTION

Production current year, available until 31.12.

In order to take advantage of the fertile pasture soils of the alpine pastures and to be able to produce milk and cheese of the best quality, the cows are driven up to the high alpine pasture at over 2,000 metres from mid-June and brought back down to the valley from mid-September. On the alpine pasture, red-lubricated cheeses of the highest quality are produced. This cheese with a yellow, supple dough with evenly spaced small holes smells intensely of notes of cream and hay flowers and convinces with mountain and pasture aromas. The delicate saltiness, the lactic acidity and the tartness give the cheese a certain kick.

ABBINAMENTI

Vino consigliato: rosso di media struttura.

Suggerimento: miele di montagna.

SERVIERVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: mittelschwerer Rotwein

Sonstiges: Berghonig

PAIRINGS

Wine accompaniment: medium-bodied red wine

Other: mountain honey