



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 gereift



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
248		4 kg	ø 27 H 6cm	5-12 M	45%		1

Fornitore: 208

Provenienza: Alpeggi, Alto Adige

Tipologia: pasta semidura-dura

Ingredienti: latte, sale, caglio

Allergeni: latte

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

Lieferant: 208

Herkunft: Südtiroler Almen

Typologie: Schnittkäse; mit noch längerer

Reifung Hartkäse

Zutaten: Milch, Salz, Lab

Allergene: Milch

Konservierung: bei +4°-+7° C lagern

Supplier:

Origin: South Tyrol Alps

Type: semi hard-hard cheese

Ingredients: milk, salt, rennet

Allergens: milk

Conservation: store at +4 - +7° C

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: vegetale, fruttato

Texture: compatta-friabile

Gusto: sapido, leggermente amarognolo

Aromi: complessi di erbe alpine essiccate, nocciole, frutta matura

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: pflanzlich, fruchtig

Texture: kompakt-mürb

Geschmack: schmackhaft, leicht herb

Aroma: komplex nach getrockneten Bergkräutern, reife Früchte

TASTING

Odour: vegetal, fruity

Texture: compact-friable

Flavour: sapid, slightly bitterish

Aromas: complex of dried alpine herbs, walnuts, ripe fruit

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. La ricchezza aromatica delle erbe con cui si alimentano, si ritrova poi nel latte di queste mucche. Il formaggio matura in un bunker a 12 °C con un'umidità dell'85% sviluppando così una variopinta crosta fiorita. Si caratterizza per una pasta compatta e di colore giallo intenso, aromi di frutta matura ed essiccata uniti a quelli di erbe alpine - insomma una ventata di aromi di pascolo!

BESCHREIBUNG

Vorjährige Sommerproduktion, erhältlich ab 01.01.

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.Ihr Futter ist entsprechend reich an aromatischen Pflanzen, deren Wohlgerüche in die Milch übergehen. Der Käse wird im Bunker bei 12 °C und 85% Luftfeuchtigkeit gereift und entwickelt einen farbenfrohen Rindenschimmel. Er zeichnet sich durch einen intensiven gelben und kompakten Käseteig und Aromen von reifen getrockneten Früchten und alpinen Kräutern aus - ein Ausdruck von purer Weide!

DESCRIPTION

Previous year's summer production, available from 01.01.

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 pastures at over 2,000 metres from mid-June and brought back down to the valley from mid-September.Their feed is accordingly rich in aromatic plants, the fragrances of which pass into the milk. The cheese is matured in the bunker at 12 °C and 85% humidity and develops a colourful rind mould. It is characterised by an intense yellow and compact cheese paste and aromas of ripe dried fruits and alpine herbs - an expression of pure pasture!

ABBINAMENTI

Vini consigliati: rossi di corpo, Pinot Nero

Suggerimenti: miele di montagna

SERVIERVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: schwere Rotweine,
Blauburgunder

Sonstiges: Berghonig

PAIRINGS

Wine accompaniment: heavy red wines, Pinot
Noir

Other: mountain honey