



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



## AlpLagrein



Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	410 KCAL 1700 KJ
Grassi/ Fett/Fet -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	35 G 21 G
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	0 G 0 G
Proteine/ Eiweiß/ Protein	26 G
Sale/Salz/Salt	1,4 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
204		2,5 kg	ø 14 H 8cm	6-15 mesi	45%		2

**Fornitore:** 66

**Provenienza:** Alpeghi Alto Adige/Austriaci

**Tipologia:** pasta da taglio

**Ingredienti:** latte, sale, caglio

**Allergeni:** latte

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

**Lieferant:** 66

**Herkunft:** Alpkäse Südtirol oder Österreich

**Typologie:** Typologie: Schnittkäse

**Zutaten:** Milch, Salz, Lab

**Allergene:** Milch

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

**Supplier:**

**Origin:** Alpine pastures of South Tyrol/Austria

**Type:** semi-hard cheese

**Ingredients:** milk, salt, rennet

**Allergens:** milk

**Conservation:** store at +4 - +7° C

### ESAME ORGANOLETTICO

**Olfatto:** vegetale, fruttato, tostato

**Texture:** elastica-friabile

**Gusto:** intenso, sapido, sensazione alcolica

**Aromi:** erbe aromatiche, noce, vino, cioccolato

### GESCHAMCKSGUTACHTEN

**Geruch:** pflanzlich, fruchtig, geröstet

**Textur:** elastisch-mürb

**Geschmack:** intensiv, schmackhaft, alkoholische Noten

**Aroma:** aromatische Kräuter, Nüsse, Wein, Schokolade

### TASTING

**Odour:** vegetal, fruity, toasted

**Texture:** elastic-friable

**Flavour:** intense, sapid, alcoholic sensation

**Aromas:** aromatic herbs, walnut, wine, chocolate

### DESCRIZIONE

L'affinamento con vinacce di Lagrein conferiscono al formaggio una consistenza molto delicata ed elastica oltre alle caratteristiche note vinose che nel corso della maturazione si fondono con il formaggio creando articolate armonie.

Questa modalità di affinamento nasce per necessità durante i periodi di guerra. Allora infatti viveri preziosi come i formaggi venivano nascosti sotto le vinacce per sottrarli ai saccheggi e ruberie.

### BESCHREIBUNG

Die Veredelung mit Treestern vom Lagrein verschafft dem Käse eine ausgesprochen zart-elastische Konsistenz und charakteristische Weinnoten, die während der Reifung vielschichtig mit dem Käse verschmelzen.

Das Veredeln in den Weintrestern rührt noch von Kriegszeiten her. Damals versteckte man den wertvollen Käse vor Plünderern unter den Treestern.

### DESCRIPTION

The refinement with marc from Lagrein gives the cheese a distinctly tender-elastic consistency and characteristic wine notes, which merge with the cheese in many layers during the maturing process.

The refining process in the wine marc dates back to wartime. At that time, the valuable cheese was hidden from looters under the marc.

### ABBINAMENTI

Ideale per aperitivi ed eccellente per degustazioni di vini abbinati a formaggi.

Vino consigliato: Lagrein

Suggerimenti: gelatina al vino Lagrein, Aceto Balsamico

### SERVIERVORSCHLÄGE

Idealer Aperitif-Käse und ausgezeichnet für Käse-Wein-Verkostungen;

Weinbegleitung: Lagrein

Sonstiges: Weingelee Lagrein, Aceto Balsamico

### PAIRINGS

Ideal aperitif cheese and excellent for cheese-wine tastings;

Wine accompaniment: Lagrein

Other: Wine jelly Lagrein, Aceto Balsamico