

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

½

¼

⅓

DEGUST
Affineur



AlpLagrein

CULTURA INNOVA

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: Schnifis

Provenienza: Alpegi dell' Alto Adige e Austriaci

Tipologia: pasta da taglio

Ingredienti: latte, sale, caglio

Allergeni: latte

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

Lieferant: Schnifis

Herkunft: Alpkäse aus Südtirol oder Österreich

Typologie: Typologie: Schnittkäse

Zutaten: Milch, Salz, Lab

Allergene: Milch

Konservierung: bei +4 - +7° C lagern

Supplier: Schnifis

Origin: Alpine pastures of South Tyrol and 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 nel vino e nelle vinacce di Lagrein dona al formaggio una particolare consistenza elastica e friabile e caratteristici profumi di vino.

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.

Ideale come aperitivo e da servire nelle degustazioni tra vini e formaggi.

ABBINAMENTI

Vini: Lagrein

Conserve: gelatina di vino - Azienda Alpe Pragas

<http://www.alpepragas.com/it/prodotti/gelatine-al-vino/gelatina-di-vino-lagrein/21-324.html>

Aceto balsamico

BESCHREIBUNG

Die Veredelung mit Treestern vom Lagrein verschafft dem Käse eine ausgesprochen zart-elastische Konsistenz und charakteristische Weinnoten.

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

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

BEGLEITVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: Lagrein

Weingelee

<http://www.alpepragas.com/it/prodotti/gelatine-al-vino/gelatina-di-vino-lagrein/21-324.html>

Aceto Balsamico

Lagrein

DESCRIPTION

The refinement in wine and pomace of Lagrein gives to the cheese a particular elastic-friable consistence and heady wine aromas.

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. Ideal as an aperitif or to serve in the tasting between wines and cheeses.

PAIRINGS

Wines: Lagrein

Preserves: wine jelly - Company Alpe Pragas - <http://www.alpepragas.com/en/products/wine-jellies/wine-jelly-lagrein/21-324.html>

Balsamic vinegar