



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



## Bergkäse Vorarlberg



Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	432 KCAL 1791 KJ
Grassi/ Fett/Fet -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	36 G 23 G
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	0 G 0 G
Proteine/ Eiweiß/ Protein	27 G
Sale/Salz/Salt	1,6 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
302		3,5 kg / 7 kg	ø 28 H 10cm	6 / 10 m	45%		1/4= 1 o 1/8=2

**Fornitore:** 123

**Provenienza:** Austria

**Tipologia:** pasta dura

**Ingredienti:** latte, fermenti, caglio, sale

**Allergeni:** latte

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

**Lieferant:** 123

**Herkunft:** Österreich

**Typologie:** Hartkäse

**Zutaten:** Milch, Salz, Lab, Kulturen

**Allergene:** Milch

**Konservierung:** Bei +4° - +7° lagern

**Supplier:**

**Origin:** Käse Moosbrugger

**Type:** hard cheese

**Ingredients:** milk, salt, rennet, culture

**Allergens:** milk

**Conservation:** store at +4°- +7°C

### ESAME ORGANOLETTICO

**Olfatto:** vegetale, fruttato

**Texture:** compatta-friabile

**Gusto:** dolce-salato, persistente

**Aromi:** erbe di montagna (levistico), noci, frutta matura

### GESCHAMCKSGUTACHTEN

**Geruch:** pflanzlich, fruchtig

**Textur:** kompakt-mürbe

**Geschmack:** süß-salzig, lang anhaltend

**Aroma:** Bergkräuter, Nüsse, reife Früchte

### TASTING

**Odour:** vegetaly, fruity

**Texture:** compact-friable

**Flavour:** sweet-salty, persistant

**Aromas:** mountain herbs (lovage), nuts, ripe fruit

### DESCRIZIONE

I boschi attorno a Bregenz (A) sono il caseificio del Vorarlberg. Le mucche da latte in estate sono in alpeggio. Il loro latte viene lavorato in grandi paioli di rame, le fascere sono ancora in legno di larice. I formaggi si caratterizzano per una pasta compatta, un colore giallo paglierino carico, un sapore persistente e l'aroma di erbe di montagna e frutta essiccata. La presenza di cristallini di tirosina contrasta piacevolmente con la consistenza cremosa e friabile della pasta.

### BESCHREIBUNG

Der Bregenzer Wald gilt als die Käsekammer Vorarlbergs. Die Milchkühe weiden in den Sommermonaten auf der Alm. Die Milch wird in großen Kupferkesseln verarbeitet. Die Pressformen sind noch aus Lärchenholz. Die Käse zeichnen sich durch einen kompakten Teig, einer intensiven, strohgelben Farbe und durch einen nachhaltigen Geschmack und das Aroma von Bergkräutern und Dörrobst aus. Kristalline Einschlüsse bilden einen interessanten Kontrast zur mürben, cremigen Textur.

### DESCRIPTION

The Bregenz Forest is considered the cheese chamber of Vorarlberg. The dairy cows graze on the alpine pastures during the summer months. The milk is processed in large copper vats. The pressing moulds are still made of larch wood. The cheeses are characterised by a compact dough, an intense straw-yellow colour and a lingering taste and aroma of mountain herbs and dried fruit. Crystalline inclusions form an interesting contrast to the crumbly, creamy texture.

### ABBINAMENTI

Ottimo come formaggio per fondute;

Vini consigliati: rossi come Lagrein Riserva o Cabernet Sauvignon

Suggerimento: aceto balsamico tradizionale

### SERVIERVORSCHLÄGE

Optimal als Fonduekäse einsetzbar;

Weinbegleitung: Rotweine wie der Lagrein Riserva oder der Cabernet Sauvignon

Sonstiges: traditioneller Balsamico-Essig

### PAIRINGS

Ideal for use as fondue cheese;

Wine accompaniment: Red wines such as Lagrein Riserva or Cabernet Sauvignon

Other: traditional balsamic vinegar