



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



## BergLagrein



Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	414 KCAL 1717 KJ
Grassi/ Fett/Fet -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	34 G 22 G
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	0 G 0 G
Proteine/ Eiweiß/ Protein	27 G
Sale/Salz/Salt	2,3 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
310		1/4 = 7 kg 1/8 = 3,5 kg	Ø 25 H 8cm	12-24 mesi	45%		1/4= 1 o 1/8=1

**Fornitore:** 67

**Provenienza:** Alpegi Austriaci (Vorarlberg)

**Tipologia:** pasta da taglio

**Ingredienti:** latte, sale, caglio

**Allergeni:** latte

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

**Lieferant:** 67

**Herkunft:** Alpkäse Österreich (Vorarlberg)

**Typologie:** Schnittkäse

**Zutaten:** Milch, Salz, Lab

**Allergene:** Milch

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

**Supplier:**

**Origin:** Alpine pastures of Austria (Vorarlberg)

**Type:** semi-hard cheese

**Ingredients:** milk, salt, rennet

**Allergens:** milk

**Conservation:** store at +4 - +7° C

### ESAME ORGANOLETTICO

**Olfatto:** fruttato, tostato, speziato

**Texture:** friabile

**Gusto:** intenso, sapido, sensazione di piccantezza

**Aromi:** noce, cioccolato, vino, pepe verde

### GESCHAMCKSGUTACHTEN

**Geruch:** fruchtig, geröstet, würzig

**Textur:** mürb

**Geschmack:** intensiv, schmackhaft, pikante Noten

**Aroma:** Nuss, Schokolade, Wein, grüner Pfeffer

### TASTING

**Odour:** fruity, toasted, spicy

**Texture:** friable

**Flavour:** intense, tasty, sensation of spiciness

**Aromas:** walnut, chocolate, wine, green pepper

### 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.

### BESCHREIBUNG

Die Veredelung mit Trestern 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.

### 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.

### ABBINAMENTI

Vini: Lagrein

Conserven: gelatina di vino – Azienda Alpe

Pragas -

<http://www.alpepragas.com/it/prodotti/gelati>

[ne-al-vino/gelatina-di-vino-lagrein/21-](http://www.alpepragas.com/en/products/wine-jellies/wine-jelly-lagrein/21-324.html)

324.html

Aceto balsamico

### SERVIERVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: Lagrein

Konserven: Weingelee Lagrein

<http://www.alpepragas.com/it/prodotti/gelati>

[ne-al-vino/gelatina-di-vino-lagrein/21-](http://www.alpepragas.com/en/products/wine-jellies/wine-jelly-lagrein/21-324.html)

324.html

Aceto Balsamico

### PAIRINGS

Wines: Lagrein

Preserves: wine jelly – Company Alpe Pragas -

[http://www.alpepragas.com/en/products/wine-](http://www.alpepragas.com/en/products/wine-jellies/wine-jelly-lagrein/21-324.html)

[jellies/wine-jelly-lagrein/21-324.html](http://www.alpepragas.com/en/products/wine-jellies/wine-jelly-lagrein/21-324.html)

Balsamic vinegar