

🥛 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



DeVin

CULTURA INNOVA

Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	412 kcal 1.708 kJ
Grassi/ Fett/Fet	33 g
-di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	23 g
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate	1,5 g
-di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	1,0 g
Proteine/ Eiweiß/ Protein	27 g
Sale/Salz/Salt	1,0 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
217		1,2 kg	ø 17 H 7cm	40 gg	50%	●	4

Fornitore: Zani

Provenienza: Lombardia

Tipologia: pasta da taglio

Ingredienti: latte, sale, caglio

Allergeni: latte

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

Lieferant: Zani

Herkunft: Lombardei

Typologie: Schnittkäse

Zutaten: Milch, Salz, Lab

Allergene: Milch

Konservierung: bei +4 - +7° C lagern

Supplier: Zani

Origin: Lombardy (Italy)

Type: semi-hard cheese

Ingredients: milk, salt, rennet

Allergens: milk

Conservation: store at +4 - +7° C

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: fruttato, tostato

Texture: elastica

Gusto: dolce, sensazione alcolica

Aromi: frutti fermentati, vino, pane tostato

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: fruchtig, geröstet

Textur: elastisch

Geschmack: süß, alkoholische Noten

Aroma: fermentierte Früchte, Wein, getoastetes Brot

TASTING

Odour: fruity, toasted

Texture: elastic

Flavour: sweet, alcoholic sensation

Aromas: fermented fruit, wine, toasted bread

DESCRIZIONE

L'affinamento nel vino e nelle vinacce di Lagrein dona al formaggio una particolare colorazione bruna 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 Treestern vom Lagrein verleiht dem Käse eine ausgesprochen zart-elastische Konsistenz, eine bräunliche Farbe 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 brown-violet color and characteristic 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

Chicchi d'uva rossa

BEGLEITVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: Lagrein

Rotweintrauben

PAIRINGS

Wines: Lagrein

Red grapes