



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

DEGUST
Affineur

Felle Alm



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	2,2 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
309		25 kg	ø 48 H 10cm	10-24 m	45%		1

Fornitore: 124

Provenienza: Austria

Tipologia: pasta dura

Ingredienti: latte, sale, caglio

Allergeni: latte

Conservazione: conservare a +4°- +7°C

Lieferant: 124

Herkunft: Österreich

Typologie: Hartkäse

Zutaten: Milch, Salz, Lab, Kulturen

Allergene: Milch

Konservierung: Bei +4° - +7° lagern

Supplier:

Origin: Austria

Type: hard cheese

Ingredients: milk, salt rennet

Allergens: milk

Conservation: store at +4°- +7°C

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: lattico, vegetale

Texture: burrosa, friabile con l'avanzare della stagionatura

Gusto: pieno, equilibrato, dolce-salato

Aromi: burro fuso, frutta secca, erbe alpine

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: milchig, pflanzlich

Textur: buttrig, mürb

Geschmack: voll, ausgeglichen, süß-salzig

Aroma: geschmolzene Butter, Trockenfrucht, Berggräser

TASTING

Odour: lactic, vegetal

Texture: buttery, becoming friable with maturation

Flavour: full balanced, sweet-salty

Aromas: melted butter, dried fruit, alpine herbs

DESCRIZIONE

I boschi attorno a Bregenz (A) sono il caseificio del Vorarlberg. Questo formaggio viene prodotto nella malga della comunità "Felle" - che ospita solo 44 mucche - nel comune di Schröcken a 1600 metri di altezza. Il formaggio matura poi nel bunker storico di Degust dai 12 ai 24 mesi. La crosta è asciutta e marroncino, la consistenza è compatta e la pasta giallo paglierino con occhiatura sporadica e tonda. Il gusto pieno ed equilibrato è arricchito da sentori di cioccolato fondente, noce e burro fuso.

BESCHREIBUNG

Der Bregenzer Wald gilt als die Käsekammer von Vorarlberg. Dieser Käse wird auf der Gemeinschaftsalm Felle - sie beheimatet nur 44 Kühe - in der Gemeinde Schröcken auf ungefähr 1600 Höhenmeter hergestellt. Der Käse wird dann zwischen 12 und 24 Monaten in historischen Degust-Bunker gereift. Er hat eine trockene bräunliche Rinde, eine kompakte Konsistenz und einen strohgelben Teig mit vereinzelter runder Lochung. Zum vollen und ausgewogenen Geschmack fügen sich das Aroma von Bitterschokolade, Walnuss und zerlassener Butter.

DESCRIPTION

The Bregenz Forest is considered the cheese chamber of Vorarlberg. This cheese is made on the Felle community pasture - which is home to only 44 cows - in the municipality of Schröcken at an altitude of about 1600 metres. The cheese is then matured for between 12 and 24 months in historic Degust bunkers. It has a dry brownish rind, a compact consistency and a straw-yellow paste with occasional round perforations. The full and balanced flavour is complemented by the aroma of dark chocolate, walnut and melted butter.

ABBINAMENTI

Vini consigliati: rossi come il Lagrein Riserva

Suggerimenti: aceto balsamico tradizionale e frutta secca

SERVIERVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: Rotweine wie der Lagrein Riserva
Sonstiges: traditioneller Balsamico-Essig, Trockenobst

PAIRINGS

Wine accompaniment: red wines such as the Lagrein Riserva
Other: traditional balsamic vinegar, dried fruit