

🧴 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



Felle Alm

EXTRA SELECTION

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: Moosbrugger

Provenienza: Austria

Tipologia: pasta dura

Ingredienti: latte, sale, caglio

Allergeni: latte

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

Lieferant: Moosbrugger

Herkunft: Österreich

Typologie: Hartkäse

Zutaten: Milch, Salz, Lab, Kulturen

Allergene: Milch

Konservierung: Bei +4° - +7° lagern

Supplier: Moosbrugger

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

Prodotto nella malga cooperativa Felle, che si compone di sole 45 mucche, nel comune di Schröcken (Austria) a ca. 1600 m.s.l.m. Il formaggio è stagionato da un minimo di 12 ad un massimo di 24 mesi nel nostro storico Bunker. Consistenza compatta e pasta giallo paglierino. Con un gusto pieno ed equilibrato ed aromi di burro fuso.

ABBINAMENTI

vini rossi come il Lagrein Riserva, aceto balsamico tradizionale, frutta secca.

BESCHREIBUNG

Er wird auf der Gemeinschaftsalm Felle - sie weist nur 44 Kühe auf - in der Gemeinde Schröcken (Österreich) auf ca. 1600 m hergestellt. Der Käse wird dann zwischen 12 und 24 Monaten in unserem historischen Bunker gereift. Kompakte Konsistenz und gelber Teig, voller sowie ausgewogener Geschmack und das Aroma von zerlassener Butter zeichnen diesen Käse aus.

BEGLEITVORSCHLÄGE

Rotweine wie der Lagrein Riserva, traditioneller Balsamico-Essig, Trockenobst.

DESCRIPTION

Cheese produced in the cooperative Alpine hut called Felle, composed by 45 cows, and situated in the Scrocken district (Austria) at an altitude of ca. 1660m.. The cheese gets cured from a minimum of 12 months to a maximum of 24 in our historical Bunker. Compact texture and intense yellow color. With a full and equilibrate flavor and aromas of melted butter.

PAIRINGS

red wines like Lagrein Riserva, traditional balsamic vinegar, dried fruits