



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

## Grancapra



Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	351 KCAL 1.462 KJ
Grassi/ Fett/Fet -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	24 G 17 G
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	0,7 G <0,5 G
Proteine/ Eiweiß/ Protein	34 G
Sale/Salz/Salt	1,4 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
334		10 kg	ø 30 H 8cm	9 M	45%		1

**Fornitore:** 201

**Provenienza:** Lagundo, Alto Adige

**Tipologia:** pasta dura

**Ingredienti:** latte di capra, sale, caglio

**Allergeni:** latte

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

**Lieferant:** 201

**Herkunft:** Algunder Sennerei

**Typologie:** Hartkäse

**Zutaten:** Ziegenmilch, Salz, Lab

**Allergene:** Milch

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

**Supplier:**

**Origin:** Lagundo, South Tyrol

**Type:** hard cheese

**Ingredients:** goat milk, salt, rennet

**Allergens:** milk

**Conservation:** store at +4 - +7° C

### ESAME ORGANOLETTICO

**Olfatto:** vegetale, animale

**Texture:** compatta-friabile

**Gusto:** dolce-sapido, leggermente acido

**Aromi:** paglia, caprino

### GESCHAMCKSGUTACHTEN

**Geruch:** pflanzlich, tierisch

**Textur:** kompakt, mürb

**Geschmack:** süß, schmackhaft, leicht säuerlich

**Aroma:** Stroh, Ziege

### TASTING

**Odour:** vegetal, animal

**Texture:** compact-friable

**Flavour:** sweet-sapid, slightly acidulous

**Aromas:** straw, goaty

### DESCRIZIONE

La latteria di Lagundo è la produttrice di questo formaggio a pasta dura e bianco avorio, dalla crosta liscia e marrone chiaro. Essa è una cooperativa che lavora il latte del meranese e della Val Passiria.

La struttura granulosa e friabile della pasta unita al sottile aroma di mandorla contraddistingue questo formaggio.

### BESCHREIBUNG

Die Sennerei Algund produziert diesen Hartkäse mit glatter, hellbrauner Rinde und elfenbeinweißem Teig. Diese Sennerei ist eine Genossenschaft, welche die Milch vom Meraner Raum und aus dem Passeiertal verarbeitet.

Die körnige Struktur sowie die mürbe Textur und das subtile Mandelaroma zeichnen diesen Käse aus.

### DESCRIPTION

The Algund Dairy produces this hard cheese with a smooth, light brown rind and ivory-white paste. This alpine dairy is a cooperative that processes milk from the Merano area and the Val Passiria.

### ABBINAMENTI

Vini consigliati: rossi leggeri, bianchi aromatici

### SERVIERVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: leichte Rotweine, aromatische Weißweine

### PAIRINGS

Wine accompaniment: light red wines, aromatic white wines