



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

Graukas



Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	122 KCAL 520 KJ
Grassi/ Fett/Fet -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	0,7 G 0,4 G
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	<0,1 G <0,1 G
Proteine/ Eiweiß/ Protein	29 G
Sale/Salz/Salt	1,9 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
505		350 g	ø 9 H 7cm	20 gg	2 %		6

Fornitore: 248

Provenienza: Austria

Tipologia: pasta inacidita

Ingredienti: latte, sale

Allergeni: Latte

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

Lieferant: 248

Herkunft: Österreich

Typologie: Sauermilchkäse

Zutaten: Milch, Salz

Allergene: Milch

Konservierung: bei +4°-+7° C lagern

Supplier:

Origin: Austria

Type: acid-set cheese

Ingredients: milk, salt

Allergens: milk

Conservation: store at +4 - +7° C

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: animale, vegetale

Texture: gelatinoso, granuloso

Gusto: rustico, acido, amarognolo

Aromi: intensi di cuoio, stalla, cera d'api

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: tierisch, pflanzlich

Textur: glasig, bröckelig

Geschmack: rustikal, sauer, leicht bitter

Aroma: stark nach Leder, Stall, Bienewachs

TASTING

Odour: animal, vegetal

Texture: glassy, crumbly

Flavour: rustic, acid, bitterish

Aromas: intense of leather, stable, beeswax

DESCRIZIONE

Un formaggio ottenuto da latte magro per coagulazione acida senza caglio. Il caseificio che vale la pena visitare è da tre generazioni di proprietà della stessa famiglia, ora sono due fratelli a gestirlo. Il "latte fieno" proviene da contadini della zona.

BESCHREIBUNG

Ein Magermilchkäse, der durch Säuregerinnung, aber ohne Lab hergestellt wird. Die Erlebnis Sennerei wird bereits in dritter Generation von zwei Brüdern geführt, welche die Milch von Heumilchbauern aus der Region beziehen.

DESCRIPTION

A skimmed milk cheese made by acid curdling but without rennet. The Erlebnis Sennerei is already run by the third generation of two brothers, who obtain the milk from hay-milk farmers in the region.

ABBINAMENTI

Tipico formaggio dell'Alto Adige, spesso usato per ripieni di piatti tradizionali come gnocchi e krapfen salati;

Vini consigliati: rossi leggeri, bianchi aromatici

Suggerimenti: verdure, olio d'oliva, aceto, cipolla cruda

SERVIERVORSCHLÄGE

Typischer Tiroler Käse, der häufig für Füllungen bei traditionellen Gerichten wie Kasnocken und gesalzenen Krapfen benutzt wird;

Weinbegleitung: Vernatsch, Weine vom Kalterer See, Bier,

Sonstiges: Gemüse, Zwiebeln, Essig

PAIRINGS

Typical Tyrolean cheese, often used for fillings in traditional dishes such as Kasnocken and salted donuts;

Wine accompaniment: Vernatsch, wines from Lake Caldaro, beer,

Other: vegetables, onions, vinegar

