

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



Graukas

TERRITORIO SELECTION

Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	122 kcal 520 kJ
Grassi/ Fett/Fet	0,7 g
-di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	0,4 g
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate	<0,1 g
-di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	<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: Zillertaler Sennerei

Provenienza: Austria

Tipologia: pasta inacidita

Ingredienti: latte, sale

Allergeni: Latte

Conservazione: conservare a +4°-+7°C

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: animale, vegetale

Texture: gelatinoso, granuloso

Gusto: rustico, acido, amarognolo

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

Lieferant: Zillertaler Sennerei

Herkunft: Österreich

Typologie: Sauermilchkäse

Zutaten: Milch, Salz

Allergene: Milch

Konservierung: bei +4°-+7° C lagern

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: tierisch, pflanzlich

Textur: glasig, bröckelig

Geschmack: rustikal, sauer, leicht bitter

Aroma: stark nach Leder, Stall, Bienewachs

Supplier: Zillertaler Sennerei

Origin: Austria

Type: acid-set cheese

Ingredients: milk, salt

Allergens: milk

Conservation: store at +4- +7° C

TASTING

Odour: animal, vegetal

Texture: glassy, crumbly

Flavour: rustic, acid, bitterish

Aromas: intense of leather, stable, beeswax

DESCRIZIONE

Tipico formaggio del Tirolo che è molto utilizzato come ripieno per piatti della tradizione come Kasnocken e Krapfen salati. Formaggio molto magro ottenuto dalla coagulazione acida del latte, senza aggiunta di caglio, all'aspetto untuoso e senza crosta.

La "ErlebnisSennerei" è gestita già in terza generazione di due fratelli, che si forniscono del latte di agricoltori della regione.

ABBINAMENTI

Vini: Schiava, vini del Lago di Caldaro, Birra, Verdure, Cipolle, Aceto

BESCHREIBUNG

Typischer Tiroler Käse, der häufig für Füllungen bei traditionellen Gerichten, Kasnocken und gesalzenen Krapfen benutzt wird. Magermilchkäse welcher durch Säuregerinnung aber ohne Lab hergestellt wird. Die ErlebnisSennerei wird bereits in 3. Generation von zwei Brüdern geführt, welche die Milch von Heumilchbauern aus der Region beziehen.

BEGLEITVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: Vernatsch, Weine vom Kalterer See, Bier, Gemüse, Zwiebeln, Essig

DESCRIPTION

Typical Tyrolean cheese often used as a filling for traditional dishes such as „Kasnocken" and savory "Krapfen". Very low fat cheese obtained by acid coagulation without the addition of rennet. The ErlebnisSennerei is managed already in the 3rd generation by two brothers, who get the milk from alpfarmers of the region.

PAIRINGS

Wines: Schiava, wines of "Kalterer Lake", Beer, Vegetables, Onions, vinegar