



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

GrauLigni



Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	155 KCAL 647 KJ
Grassi/ Fett/Fet -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	2,4 G 0,5 G
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	5,5 G 0 G
Proteine/ Eiweiß/ Protein	28 G
Sale/Salz/Salt	3,0 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
506		350 g	ø 9 H 8cm	40	1-2 %		6

Fornitore: 4

Provenienza: Austria (Tirolo)

Tipologia: pasta acidita

Ingredienti: latte, sale, carbone vegetale

Allergeni: latte

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

Lieferant: 4

Herkunft: Österreich (Tirol)

Typologie: Sauermilch

Zutaten: Milch, Salz, Holzkohle

Allergene: Milch

Konservierung: bei +4 - +7° C lagern

Supplier:

Origin: Austria (Tyrol)

Type: acid-set cheese

Ingredients: milk, salt, vegetable carbon

Allergens: milk

Conservation: store at +4 - +7° C

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: animale, vegetale

Texture: gelatinosa all'estero, friabile all'interno

Gusto: acidulo, amarognolo

Aromi: rustico di stalla, cera d'api, minerale

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: tierisch, pflanzlich

Textur: außen gelatinös, innen mürb

Geschmack: säuerlich, leicht bitter

Aroma: rustikaler Stall, Bienenwachs, mineralisch

TASTING

Odour: animal, vegetal

Texture: gelatinous outside, friable inside

Flavour: acidulous, tangy

Aromas: rustic stable smell, beeswax, mineral

DESCRIZIONE

Il Graukäse non ha crosta, il suo aspetto esteriore si modifica a seconda del grado di stagionatura. Da qui l'idea di affinarlo con il carbone vegetale che lo deumidifica conferendo maggiore compattezza e creando una crosta protettiva naturale.

Ideale da tagliare con l'archetto per preservarne la struttura. Ottimo servito come antipasto accompagnato da cipolle, pane di segale e verdure, ma anche semplicemente con una macinata di pepe nero e un filo d'olio extra vergine d'oliva.

BESCHREIBUNG

Der Graukäse hat keine Rinde, sein Aussehen ändert sich je nach Lagerungsgrad, daher die Idee ihn mit Holzkohle zu affinieren. Die feuchtigkeitsentziehende Holzkohle verleiht größere Kompaktheit und bildet eine natürlich schützende Rinde. Am besten mit einer Käseharte schneiden, damit ein schöner Schnitt gewährleistet wird.

Ausgezeichnet als Antipasto mit Zwiebeln, Schüttelbrot und Gemüse, jedoch auch einfach mit schwarzem Pfeffer und einer Spur nativem Olivenöl extra.

DESCRIPTION

The Graukäse has no rind, its appearance changes depending on the degree of ripeness, hence the idea of refining it with vegetable carbon that dehumidifies it, conferring greater compactness, and creates a natural protective rind.

Great served as an appetizer with onions, rye bread and vegetables, but it is also good with freshly minced black pepper and extra virgin olive oil.

ABBINAMENTI

Vini: rossi leggeri e bianchi aromatici.

Birra Weizen

Trova un perfetto abbinamento con le erbe spontanee chiamate "sgrizoi" - Azienda

Primitivizia -

<http://www.primitivizia.it/prodotti/sgrizoi/>

SERVIERVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: Leichte Rotweine und aromatische Weißweine.

Weizenbier

Eine weitere Harmonie ist das wildwachsende Leimkraut „Sgrizoi“ - Primitivizia

<http://www.primitivizia.it/prodotti/sgrizoi/>

PAIRINGS

Wines: light red and aromatic white

Weizen beer

A perfect match is with the herbs called "sgrizoi" - Company Primitivizia -

<http://www.primitivizia.it/prodotti/sgrizoi/>