



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



## GrauRauch



Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	127 KCAL 540 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
509		350 g	ø 9 H 7cm	20 gg	2 %		6

**Fornitore:** 244

**Provenienza:** Austria

**Tipologia:** pasta acidita

**Ingredienti:** latte, sale

**Allergeni:** Latte

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

**Lieferant:** 244

**Herkunft:** Österreich

**Typologie:** Sauermilchkäse

**Zutaten:** Milch, Salz

**Allergene:** Milch

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

**Supplier:**

**Origin:** Austria

**Type:** acid-milk

**Ingredients:** milk, salt

**Allergens:** milk

**Conservation:** store at +4 - +7° C

### ESAME ORGANOLETTICO

**Olfatto:** Profumo affumicato

**Texture:** Gelatinoso e granuloso

**Gusto:** Acidulo e amarognolo

**Aromi:** Aroma di affumicato e tipico rustico

### GESCHAMCKSGUTACHTEN

**Geruch:** Räuchernoten

**Textur:** Glasig und bröckelig

**Geschmack:** Säuerlich-herb

**Aroma:** Rauchnoten mit rustikalem Einschlag

### TASTING

**Odour:** Smoked smell

**Texture:** Glassy and crumbly

**Flavour:** Sourly-bitter

**Aromas:** Flavour of smoke and typically rustic notes

### 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.

Questa nuova interpretazione del Graukäse di Degust viene affumicata a freddo per sei ore con legno di faggio allungando così la conservabilità e conferendo un bel colore bronzo alla crosta. L'aroma di affumicato da un tocco del tutto particolare alla struttura del formaggio.

### ABBINAMENTI

Tipico formaggio tirolese, spesso usato per ripieni di piatti tradizionali come gnocchi di formaggio e krapfen salati; ottimo anche con burro e pane di segale croccante come pure con un condimento all'aceto e senape. Una birra Bock è un accompagnamento ideale.

### BESCHREIBUNG

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

Diese neue Graukäse-Interpretation wird von Degust in Buchenholz für sechs Stunden kalt geräuchert. So wird die Haltbarkeit verlängert und der Rinde wird eine Bronzefarbe verliehen. Das Raucharoma rundet die spezielle Textur in einer besonders charakteristischen Weise ab.

### SERVIERVORSCHLÄGE

Typischer Tiroler Käse, der häufig für Füllungen bei traditionellen Gerichten wie Kasnocken und gesalzene Krapfen benutzt wird; exzellent auch mit Butter und Schüttelbrot sowie einer Vinaigrette, dazu passt Bockbier

### DESCRIPTION

A skimmed milk cheese made by acid coagulation. The "Adventure alpine diary" is already run in the third Generation Boy two brothers, who source the milk from hay-milk farmers from the region.

This new grey cheese interpretation is cold smoked by Degust in beech wood for six hours. This extends the shelf life and gives the rind a bronze colour. The smoke flavour rounds off the special texture in a particularly characteristic way.

### PAIRINGS

Typical Tyrolean cheese, often used for fillings in traditional dishes such as Kasnocken and salted donuts; also excellent with butter and Schüttelbrot as well as a vinaigrette, served with bock beer

