



 Latte crudo | Rohmilch | raw milk

 pastorizzato | Pasteurisiert | pasteurize

 Formaggio intero | Ganze Form | Whole cheese

 Latte vaccino | Kuhmilch | cow milk

 latte pecora | Schafmilch | sheep milk

 Taglio a pezzi | Stückweise | Cut pieces

 Latte di capra | Ziegenmilch | goat milk

 Latte di Bufala | Büffelmilch | Water buffalo milk

 ½

 ¼

 ⅛




Affineur



Prunot

CULTURA INNOVA

Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	375 kcal 1.556 kJ
Grassi/ Fett/Fet -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	31 g 20 g
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	0,8 g 0,6 g
Proteine/ Eiweiß/ Protein	24 g
Sale/Salz/Salt	1,6 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
257	 	400 g	ø 11 H 3cm	30 gg	50 %		5

Fornitore: Algund

Provenienza: Lagundo (Alto Adige)

Tipologia: pasta da taglio

Ingredienti: latte, sale, caglio, mosto di prugne

Allergeni: latte

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

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: lattico, fruttato

Texture: elastica

Gusto: leggermente acido con sensazione alcolica

Aromi: latte acido, prugne, frutti fermentati

Lieferant: Algund

Herkunft: Algund (Südtirol)

Typologie: Schnittkäse

Zutaten: Milch, Salz, Lab, Zwetschgenmost

Allergene: Milch

Konservierung: bei +4 - +7° C lagern

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: milchig, fruchtig

Textur: elastisch

Geschmack: leicht säuerlich, alkoholische Noten

Aroma: Sauermilch, Zwetschge, fermentierte Früchte

Supplier: Algund

Origin: Lagundo (South Tyrol,Italy)

Type: semi-hard cheese

Ingredients: milk, salt, rennet, plum must

Allergens: milk

Conservation: store at +4 - +7° C

TASTING

Odour: lactic, fruity

Texture: elastic

Flavour: slightly acidulous with alcoholic sensation

Aromas: sour milk, plume, fermented fruit

DESCRIZIONE

L'affinamento con il mosto di prugne armonizza le note lattiche a quelle della frutta fermentata creando un interessante sapore finale ed anche un piacevole contrasto visivo di colori violacei.

ABBINAMENTI

Vini: Müller Thurgau

BESCHREIBUNG

Der Pflaumenmost (Zwetschgenmost) bereichert die Milchnoten des Käses. Dadurch entsteht ein interessantes, fruchtiges Geschmacksprofil, das einen angenehmen Kontrast zu seinem violetten Äußeren bildet.

BEGLEITVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: Müller Thurgau

DESCRIPTION

The refinement with the plum must creates a nice harmony between the lactic notes and the fermented fruit notes, the result is an interesting taste and also a nice visual contrast among violet colours.

PAIRINGS

Wines: Müller Thurgau