

🍷 Latte crudo | Rohmilch | raw milk

🐄 Latte vaccino | Kuhmilch | cow milk

🐐 Latte di capra | Ziegenmilch | goat milk

🔪 pastorizzato | Pasteurisiert | pasteurized

🐑 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



Rosy

CULTURA INNOVA

Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	347 kcal 1441 kJ
Grassi/ Fett/Fet	27 g
-di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	19 g
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate	0 g
-di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	0 g
Proteine/ Eiweiß/ Protein	26 g
Sale/Salz/Salt	2,1 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
236	🐄 🔪	1,1 kg	ø 19 H 7cm	60 gg	45%	●	2

Fornitore: Rotholz

Provenienza: Austria (Tirolo)

Tipologia: pasta da taglio

Ingredienti: latte di capra, sale, caglio

Allergeni: latte

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

Lieferant: Rotholz

Herkunft: Österreich (Tirol)

Typologie: Schnittkäse

Zutaten: Ziegenmilch, Salz, Lab

Allergene: Milch

Konservierung: bei +4 - +7° C lagern

Supplier: Rotholz

Origin: Austria (Tyrol)

Type: semi-hard cheese

Ingredients: goat milk, salt, rennet

Allergens: milk

Conservation: store at +4 - +7° C

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: fruttato, biotecnologico

Texture: elastica

Gusto: dolce, delicato

Aromi: rose, vinosi, leggera sensazione alcolica di lieviti, cannella

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: fruchtig, fermentativ, nach Gewürze

Textur: elastisch

Geschmack: süß, zart

Aroma: Rosen, weinig, leichte alkoholische Hefenoten, Zimt

TASTING

Odour: fruity, fermented

Texture: elastic

Flavour: sweet, delicate

Aromas: roses, vinous, slight hint of alcoholic yeasts, cinnamon

DESCRIZIONE

L'affinamento nel vino e nelle vinacce accuratamente selezionate di Moscato rosa dona caratteristici profumi floreali e di vino ed una colorazione violacea alla crosta.

Il formaggio stagionato nel vino e nelle vinacce è figlio della Guerra. L'ubriacatura infatti pare che sia stata scoperta casualmente durante la Grande Guerra, quando i contadini, per nascondere i formaggi dalle razzie dei soldati austriaci, misero delle forme sotto vinaccia.

ABBINAMENTI

Vini: Gewürztraminer, Moscato giallo

Conserva: gelatina di vino – Azienda Alpe Pragas

<http://www.alpepragas.com/it/prodotti/gelatine-al-vino/20-305.html#menushop>

BESCHREIBUNG

Die Veredelung mit Wein und Trester vom Rosenmuskateller verleiht dem Käse eine violette Kruste und charakteristische fruchtig-blumige Noten.

Das Veredeln in den Weintrestern rührt noch von Kriegszeiten her. Damals versteckte man dieses wertvolle Lebensmittel vor den Beutezügen der österreichischen Soldaten unter dem Trester.

BEGLEITVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: Gewürztraminer, Goldmuskateller
Früchtebrot

Konserven: Weingelee Alpe Pragas
<http://www.alpepragas.com/it/prodotti/gelatine-al-vino/20-305.html#menushop>

DESCRIPTION

The refinement in wine and pomace of Moscato rosa gives characteristic floral and wine aromas and a particular brown-violet color to the rind.

The method of aging cheeses inside wine and pomace is son of the War. The drunken cheese in fact seems to have been discovered accidentally during the Great War, when the peasants, to hide it from the raids of the Austrian soldiers, put the shapes in the marc

PAIRINGS

Wines: Gewürztraminer, Moscato giallo
Preserves: wine jelly – Company Alpe Pragas - <http://www.alpepragas.com/en/products/wine-jellies/20-305.html>
Fruit bread