



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

Rosy



Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	347 KCAL 1441 KJ
Grassi/ Fett/Fet -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	27 G 19 G
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	0 G 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: 69

Provenienza: Austria (Tirolo)

Tipologia: pasta da taglio

Ingredienti: latte di capra, sale, caglio

Allergeni: latte

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

Lieferant: 69

Herkunft: Österreich (Tirol)

Typologie: Schnittkäse

Zutaten: Ziegenmilch, Salz, Lab

Allergene: Milch

Konservierung: bei +4 - +7° C lagern

Supplier:

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 con il vino e le vinacce di moscato rosa conferisce al formaggio una crosta color violetto e caratteristiche note fruttato-floreali.

L'affinamento con le vinacce è l'effetto positivo di una situazione dettata dalla necessità di sottrarre un prezioso alimento quale il formaggio dalle razzie in tempo di guerra. L'aroma fruttato delle vinacce penetra a fondo nel formaggio arrotondando armonicamente il sapore del formaggio di capra.

BESCHREIBUNG

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

Das Veredeln in den Weintrestern rührt noch von Kriegzeiten her. Damals versteckte man dieses wertvolle Lebensmittel vor den Beutezügen der Soldaten unter dem Trester. Das Aroma der fruchtigen Trester dringt tief in den Käse ein und rundet so den feinen Ziegenkäsegeschmack dezent ab.

DESCRIPTION

The refinement with wine and pomace from the Rosengmuskateller gives the cheese a violet rind and characteristic fruity-floral notes.

The refinement in the wine marc dates back to wartime. At that time, this valuable foodstuff was hidden under the marc to protect it from the looting of the soldiers. The aroma of the fruity pomace penetrates deep into the cheese, subtly rounding off the fine goat's cheese flavour.

ABBINAMENTI

Vini consigliati: Gewürztraminer, Moscato giallo

Conserven: gelatina di vino Alpe Prags

Suggerimento: pane alla frutta

SERVIERVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: Gewürztraminer, Goldmuskateller

Konserven: Weingelee Alpe Prags

Sonstiges: Früchtebrot

PAIRINGS

Wine accompaniment: Gewürztraminer, Goldmuskateller

Preserves: Alpe Pragas wine jelly

Other: fruit bread