

Latte crudo | Rohmilch | raw milk

Latte vaccino | Kuhmilch | cow milk

Latte di capra | Ziegenmilch | goat milk

pastorizzato | Pasteurisiert | pasteurize

latte pecora | Schafmilch | sheep milk

Latte di Bufala | Büffelmilch | Water buffalo milk

Formaggio intero | Ganze Form | Whole cheese

Taglio a pezzi | Stückweise | Cut pieces

1/2

1/4

1/8

DEGUST Affineur



## Rustico di Braies

Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	385 kcal 1617 kJ
Grassi/ Fett/Fet -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	31 g 22 g
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	0,7 g <0,5 g
Proteine/ Eiweiß/ Protein	26 g
Sale/Salz/Salt	0,90 g

### TERRITORIO SELECTION

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
237		600 g	ø 11 H 6cm	45 gg	45%		4

**Fornitore:** Patzleiner

**Provenienza:** Valle di Braies, Val Pusteria, Alto Adige

**Tipologia:** pasta da taglio

**Ingredienti:** latte, caglio, sale

**Allergeni:** latte

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

### ESAME ORGANOLETTICO

**Olfatto:** vegetale, lattico

**Texture:** burrosa-friabile

**Gusto:** salato, leggermente acido

**Aromi:** cantina, terra bagnata, burro fuso

**Lieferant:** Patzleiner

**Herkunft:** Pragser Tal, Pustertal, Südtirol

**Typologie:** Schnittkäse

**Zutaten:** Milch, Salz, Lab

**Allergene:** Milch

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

### GESCHAMCKSGUTACHTEN

**Geruch:** pflanzlich, milchig

**Textur:** buttrig-mürb

**Geschmack:** salzig, leicht säuerlich

**Aroma:** Keller, nasse Erde, geschmolzene

Butter

**Supplier:** Patzleiner

**Origin:** Valle di Braies, Pustertal, South Tyrol

**Type:** semi-hard cheese

**Ingredients:** milk, salt, rennet

**Allergens:** milk

**Conservation:** store at +4- +7° C

### TASTING

**Odour:** vegetal, lactic

**Texture:** buttery-friable

**Flavour:** salty, slightly acidulous

**Aromas:** cellar, humid earth, melted butter

### DESCRIZIONE

Il piccolo caseificio si trova a 1.200 m di altitudine nei pressi del lago di Braies e si compone di 80 capre e 10 vacche in lattazione.

Crosta con presenza di muffe grigio-marroni, pasta bianco latte. Stagionato in cantina naturale

Il nome richiama l'aspetto artigianale del prodotto e il sapore decisamente "rustico".

### ABBINAMENTI

Vini: bianchi aromatici e rossi giovani e leggeri  
Birra strutturata

Conserve: mostarda di pere e zafferano -  
Azienda Alpe Pragras -

<http://www.alpepragas.com/it/prodotti/mostarde/pera-zafferano/21-162.html>

### BESCHREIBUNG

Die kleine Käserei befindet sich auf 1.200 Höhenmeter im Pragser Tal, unweit vom berühmten Pragser Wildsee. Die Milch von 80 Ziegen und 10 Kühen wird zu verschiedenen Käsespezialitäten verarbeitet.

Rinde mit grau-braunem Schimmel, milchweißer Teig; im Naturkeller gereift. Der Name des Käses stammt vom rustikalen Aussehen und seinem entschieden „rustikalen“ Geschmack.

### BEGLEITVORSCHLÄGE

Aromatische Weißweine und junge und leichte Rotweine  
gehaltvolles Bier

Konserven: Mostarda aus Birne und Safran -  
Alpe Pragras

<http://www.alpepragas.com/it/prodotti/mostarde/pera-zafferano/21-162.html>

### DESCRIPTION

This farm is situated in a small valley called Valle di Braies at 1.200 m. altitude. The small dairy farm consists of 80 goats and 10 cows in lactation.

Rind with the presence of gray-brown mold, white milk dough, aged in a natural cellar.

The name refers to the artigianal aesthetic appearance and to its "rustic" taste.

### PAIRINGS

Wines: aromatic white and young red  
Lager Beer

Preserves: pears and saffron mustard -  
Company Alpe Pragras -

<http://www.alpepragas.com/en/products/chutneys/pear-saffron/21-162.html>