



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



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

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: 192

Provenienza: Valle di Braies, Val Pusteria, Alto Adige

Tipologia: pasta da taglio

Ingredienti: latte, caglio, sale

Allergeni: latte

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

Lieferant: 192

Herkunft: Pragser Tal, Pustertal, Südtirol

Typologie: Schnittkäse

Zutaten: Milch, Salz, Lab

Allergene: Milch

Konservierung: bei +4°-+7° C lagern

Supplier:

Origin: Valle di Braies, Pustertal, South Tyrol

Type: semi-hard cheese

Ingredients: milk, salt, rennet

Allergens: milk

Conservation: store at +4 - +7° C

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: vegetale, lattico

Texture: burrosa-friabile

Gusto: salato, leggermente acido

Aromi: cantina, terra bagnata, burro fuso

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: pflanzlich, milchig

Textur: buttrig-mürb

Geschmack: salzig, leicht säuerlich

Aroma: Keller, nasse Erde, geschmolzene

Butter

TASTING

Odour: vegetal, lactic

Texture: buttery-friable

Flavour: salty, slightly acidulous

Aromas: cellar, humid earth, melted butter

DESCRIZIONE

Il piccolo caseificio si trova a 1200 metri d'altezza in Val di Braies non lontano dal famoso Lago di Braies. Il latte di 80 capre e 10 mucche viene utilizzato per creare diverse specialità di formaggio. La maturazione in cantina naturale da a questo formaggio artigianale a latte crudo una crosta grigia irregolare, mentre la pasta è bianco latte con occhiatura irregolare. Profuma di erbe e con note di nocciola. Il suo nome deriva sia dall'aspetto che dal sapore vagamente terroso e quindi rustico.

BESCHREIBUNG

Die kleine Käserei befindet sich auf 1.200 Höhenmeter im Pragser Tal, unweit vom berühmten Pragser Wildsee entfernt. Die Milch von 80 Ziegen und 10 Kühen wird zu verschiedenen Käsespezialitäten verarbeitet. Durch die Naturkeller-Reifung bekommt der handgeschöpfte Rohmilchkäse eine graue verkrustete Rinde und einen milchig-weißen Teig mit unregelmäßiger Lochung. Er riecht nach Gras mit feinen Haselnussnuancen. Seinen Namen verdankt der Käse seinem rustikalen Aussehen aber auch seinem entschieden erdigen und rustikalen Geschmack.

DESCRIPTION

The small cheese dairy is located at 1,200 metres above sea level in the Braies Valley, not far from the famous Braies Lake. The milk from 80 goats and 10 cows is processed into various cheese specialties. Natural cellar ripening gives the hand-scooped raw milk cheese a grey encrusted rind and a milky white dough with irregular perforations. It smells of grass with fine hazelnut nuances. The cheese owes its name to its rustic appearance but also to its decidedly earthy and rustic taste.

ABBINAMENTI

Vini consigliati: bianchi aromatici e rossi giovani e leggeri, birre di corpo

Conservas: mostarda di pere e zafferano / Alpe Prags

SERVIERVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: Aromatische Weißweine und junge und leichte Rotweine, gehaltvolles Bier

Konserven: Mostarda aus Birne und Safran/Alpe Prags

PAIRINGS

Wine accompaniment: Aromatic white wines and young and light red wines, full-bodied beer

Preserves: Mostarda made from pear and saffron/Alpe Prags

