



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



Sibratsgfäller



Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	451 KCAL 1868 KJ
Grassi/ Fett/Fet -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	39G 26 G
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	0 G 0 G
Proteine/ Eiweiß/ Protein	25 G
Sale/Salz/Salt	1,7 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
346		2 kg	ø 28 H 10cm	20 M	45 %		1

Fornitore: 224

Provenienza: Austria

Tipologia: pasta dura

Ingredienti: latte, sale, caglio

Allergeni: latte

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

Lieferant: 224

Herkunft: Österreich

Typologie: Hartkäse

Zutaten: Milch, Salz, Lab

Allergene: Milch

Konservierung: bei +4°-+7° C lagern

Supplier:

Origin: Austria

Type: hard-cheese

Ingredients: milk, salt, rennet

Allergens: milk

Conservation: store at +4 - +7° C

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: frutta secca, flora alpina

Texture: friabile solubile con perforazione occhio di pernice

Gusto: dolce, finale amarognolo, umami

Aromi: erbe alpine, frutta stagionata, brodo di carne

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: Trockenfrüchte, hochalpine Weiden

Textur: mürber Teig mit vereinzelter erbsengroßer Lochung

Geschmack: Süß, herber Abgang, Umami

Aroma: Bergkräuter, reife Früchte, Fleischbouillon

TASTING

Odour: dried fruits, high-alpine herbs

Texture: friable with isolated pea-sized perforation

Flavour: sweet, herb outflow, umami

Aromas: mountain herbs, ripe fruits, meat broth

DESCRIZIONE

Il formaggio di montagna di Sibratsgfäll (A) viene prodotto nella zona di Bregenz (A) con latte fresco, crudo, controllato e proveniente da animali che non vengono alimentati con insilati. Infatti pascolano a un'altezza che oscilla tra i 930 e i 1500 metri beneficiando così ancora della tradizionale gestione tripartita dei pascoli (presso il maso, vicino al bosco e in alpeggio). Caratteristico per questo formaggio è l'elemento dolce e quello erbaceo-maltato ben bilanciati. Al naso si sentono fiori di campo e noci. La consistenza friabile-solubile del formaggio è completata dalla delicata presenza di cristalli di tirosina.

BESCHREIBUNG

Der Sibratsgfäller Bergkäse wird im Vorderbregenzerwald aus stets frischer, naturbelassener, silofreier und kontrollierter Heumilch hergestellt. Die Kühe weiden auf einer Höhe von 930 bis zu 1500 Metern und genießen somit die alte, noch erhaltene Tradition der Dreistufenlandwirtschaft (Heimawesen, Vorsäße und Alpen). Charakteristisch für den Bergkäse ist die süßliche und gut ausbalancierte herb-malzige Komponente. Im Geruch ist eine Assoziation von einer Blumenwiese und von Walnüssen wahrnehmbar. Die mürb-schmelzende Textur des Käses wird durch feine Tyrosin-Kristalle ergänzt.

DESCRIPTION

Sibratsgfäller Bergkäse is made in the Vorderbregenzerwald from hay milk that is always fresh, natural, silage-free and controlled. The cows graze at an altitude of 930 to 1500 metres and thus enjoy the old, still preserved tradition of three-stage farming (homestead, outposts and alps). Characteristic of the mountain cheese is the sweet and well-balanced tart-malty component. The aroma is reminiscent of a flower meadow and walnuts. The crumbly-melting texture of the cheese is complemented by fine tyrosine crystals.

ABBINAMENTI

Un formaggio ideale per degustazioni con vino abbinato a rossi di corpo

SERVIERVORSCHLÄGE

Ein idealer Käse für Weindegustationen mit charaktervollen Rotweinen

PAIRINGS

An ideal cheese for wine tasting with red wines full of character

