


 Latte crudo | Rohmilch | raw milk

 pastorizzato | Pasteurisiert | pasteurize

 Formaggio intero | Ganze Form | Whole cheese

 Latte vaccino | Kuhmilch | cow milk

 latte pecora | Schafmilch | sheep milk

 Taglio a pezzi | Stückweise | Cut pieces

 Latte di capra | Ziegenmilch | goat milk

 Latte di Bufala | Büffelmilch | Water buffalo milk

 1/2

 1/4

 1/8





## Sibratsgfäller

EXTRA SELECTION

| Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g |                     |
|--|---------------------|
| Valore energetico/ Brennwert/ Energy                             | 451 kcal<br>1868 kJ |
| Grassi/ Fett/Fet   | 39g                 |
| -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates    | 26 g                |
| Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate                         | 0 g                 |
| -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar                     | 0 g                 |
| Proteine/ Eiweiß/ Protein  | 25 g                |
| Sale/Salz/Salt   | 1,7 g               |

| CODICE<br>KODE<br>CODE | LATTE<br>MILCH<br>MILK  | PESO<br>GEWICHT<br>WEIGHT | DIMENSIONI<br>ABMESSUNG<br>DIMENSIONS | STAGIONATURA<br>REIFEGRAD<br>SEASONING | M.G.S.S<br>F.i.T<br>F.D.M | VENDITA<br>VERKAUF<br>SALE  | PEZZI BOX<br>STÜCK BOX<br>PIECES BOX |
|------------------------|---|---------------------------|---------------------------------------|--|---------------------------|---|--------------------------------------|
| 346                    |  | 2 kg                      | ø 28 H 10cm                           | 20 M                                   | 45 %                      |  | 1                                    |

**Fornitore:** Sennerei Sibratsgfäll

**Provenienza:** Austria

**Tipologia:** pasta dura

**Ingredienti:** latte, sale, caglio

**Allergeni:** latte

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

**Lieferant:** Sennerei Sibratsgfäll

**Herkunft:** Österreich

**Typologie:** Hartkäse

**Zutaten:** Milch, Salz, Lab

**Allergene:** Milch

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

**Supplier:** Sennerei Sibratsgfäll

**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 "Sibratsgfäller" è un formaggio di montagna che viene prodotto nel "Vorderbregenzerwald" da latte di fieno fresco e controllato. Le mucche pascolano su un'altezza di 930 m fino a 1500 m e godono quindi la vecchia tradizione, ancora conservata di allevamento in tre fasi. Questo formaggio di montagna è molto equilibrato tra la sua componente amara e quella dolce. Nel suo olfatto è un'associazione di un prato fiorito e di noci percepibili. La sua consistenza compatta-friabile è completata con cristalli di tirosina che si creano durante la stagionatura. È un formaggio ideale per una degustazione con vini rossi caratteristici.

### ABBINAMENTI

Un formaggio ideale per la degustazione di vini con vini rossi caratteristici.

### BESCHREIBUNG

Der Sibratsgfäller Bergkäse wird im Vorderbregenzerwald aus stets frischer, naturbelassener, silofreier und kontrollierter Heumilch hergestellt. Die Kühe weiden auf einer Höhe von 930 m bis zu 1500 m 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 Walnüsse wahrnehmbar. Die mürb-schmelzende Textur des Käses wird durch feine Tirosin-Kristalle ergänzt. Ein idealer Käse für Weindegustationen mit charaktervollen Rotweinen.

### BEGLEITVORSCHLÄGE

Ein idealer Käse für Weindegustationen mit charaktervollen Rotweine

### DESCRIPTION

The "Sibratsgfäller" is a mountain cheese that is produced in the "Vorderbregenzerwald" from fresh and controlled hay milk. The cows graze on a height of 930 m up to 1500 m and thus enjoy the old tradition, still preserved in three stages of breeding. This mountain cheese is very balanced between its bitter and sweet components. In its sense of smell it is an association of a flowery meadow and of perceptible walnuts. Its compact-friable consistency is completed with tyrosine crystals that are created during the seasoning. It is an ideal cheese for a tasting with characteristic red wines.

### PAIRINGS

An ideal cheese for wine tasting with characterful red wines.