



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



Ziege Fossa



Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	281 KCAL 1165 KJ
Grassi/ Fett/Fet -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	22 G 16 G
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	0 G 0 G
Proteine/ Eiweiß/ Protein	21 G
Sale/Salz/Salt	1,2 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
331		1 kg	Ø H cm	4 M	45 %		2

Fornitore: 25

Provenienza: Lagundo (Alto Adige)

Tipologia: pasta dura

Ingredienti: latte crudo di capra, sale, caglio

Allergeni: latte

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

Lieferant: 25

Herkunft: Algund (Südtirol)

Typologie: Hartkäse

Zutaten: Ziegenrohmilch, Salz, Lab

Allergene: Milch

Konservierung: bei +4 - +7° C lagern

Supplier:

Origin: Lagundo (South Tyrol, Italy)

Type: hard cheese

Ingredients: goat milk, salt, rennet

Allergens: milk

Conservation: store at +4 - +7° C

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: animale, vegetale

Texture: friabile, compatto

Gusto: intenso, sapido, sensazione di piccantezza

Aromi: caprino, intensi di tartufo, terra, paglia umida, cantina

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: tierisch, pflanzlich

Textur: mürb, kompakt

Geschmack: intensiv, schmackhaft, pikante Noten

Aroma: Ziege, intensiv nach Trüffel, Erde, feuchtes Stroh, Keller

TASTING

Odour: animal, vegetal

Texture: friable, compact

Flavour: intense, sapid, sensation of hotness

Aromas: goaty, intense of truffles, earth, damp straw, cellar

DESCRIZIONE

Ciò che fa la differenza nel caso di questo caprino, è l'affinamento in fossa. Il formaggio di Lagundo viene messo per tre mesi – da agosto al 24 novembre - nelle fosse di tufo di Roncofreddo (FC). Questo tipo di affinamento è tradizionale in Emilia Romagna e nelle Marche. In tal modo il formaggio sviluppa un aroma che ricorda il sottobosco, terra e tartufo.

BESCHREIBUNG

Bei diesem Ziegen Fossa ist das Veredelungsverfahren entscheidend. Der Käse aus Algund wird in Roncofreddo für drei Monate, von August bis zum 24. November, in Tuffsteingruben gelagert. Diese Veredelung ist eine alte Tradition in der Emilia-Romagna. Er entwickelt unter den Bedingungen ein Aroma das an Unterholz, Erde und Trüffel erinnert.

DESCRIPTION

The cheese is produced by the Algund Dairy and matured in the tufa pits underground by a friend of Degust, Renato Brancaleoni. This refinement is an old tradition in Sogliano al Rubicone in Emilia-Romagna.

ABBINAMENTI

A fettine sottili arricchisce diverse pietanze come paste e risotti.

Vini consigliati: rossi di corpo come il Montepulciano d'Abruzzo

SERVIERVORSCHLÄGE

In dünne Scheiben geschnitten bereichert der Käse verschiedene Gerichte wie Nudeln und Risotti.

Weinbegleitung: vollmundige Rotweine wie Montepulciano d'Abruzzo

PAIRINGS

Thinly sliced, the cheese enriches various dishes such as pasta and risotto. Wine accompaniment: full-bodied red wines such as Montepulciano d'Abruzzo