

🥛 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

🕒 ½

🕒 ¼

🕒 ⅓

DEGUST
Affineur



Ziege Fossa

CULTURA INNOVA

Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	281 kcal 1165 kJ
Grassi/ Fett/Fet	22 g
-di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	16 g
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate	0 g
-di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	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: Algund

Provenienza: Lagundo (Alto Adige)

Tipologia: pasta dura

Ingredienti: latte crudo di capra, sale, caglio

Allergeni: latte

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

Lieferant: Algund

Herkunft: Algund (Südtirol)

Typologie: Hartkäse

Zutaten: Ziegenrohmilch, Salz, Lab

Allergene: Milch

Konservierung: bei +4 - +7° C lagern

Supplier: Algund

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

Formaggio prodotto dalla Latteria di Lagundo e successivamente stagionato all'interno delle fosse di stagionatura del nostro amico affinaio Renato Brancaleoni a Sogliano al Rubicone, così come prevede la tradizione del luogo. Tagliato a scaglie sottilissime è ideale per condire piatti di diverso tipo, da paste a risotti.

ABBINAMENTI

Vini: rossi corposi, Montepulciano D'Abruzzo

BESCHREIBUNG

Der Käse wird von der Sennerei Algund produziert und in den Tuffsteingruben unter der Erde, von unserem Freund Renato Brancaleoni gereift. Diese Veredelung ist eine alte Tradition in Sogliano al Rubicone. In dünnen Scheiben bereichert der Käse verschiedene Gerichte wie Nudeln und Risotti.

BEGLEITVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: vollmundige Rotweine wie Montepulciano D'Abruzzo

DESCRIPTION

Cheese made in the Algunder dairy, aged inside a pit at Sogliano al Rubicone in Romagna (Emilia Romagna) from our friend, the affineur Renato Brancaleoni. Cut in thin flakes is ideal for seasoning dishes of various kind, from pasta to risotto.

PAIRINGS

Wines: full-bodied red, Montepulciano D'Abruzzo