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 | bufalo milk
Forma intera | Ganze Form | Whole cheese
Taglio a pezzi | Stückweise | Cut pieces
½ ¼ ⅛

DEGUST Affineur

Alpkäse Südtirol



Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	1638/391
Grassi/ Fett/Fet -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	30 g 18 g
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	1,1 g 1 g
Proteine/ Eiweiß/ Protein	30 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
246		5 kg	⌀ 27 cm H 7 cm	2-6 M	45 %		1

Fornitore: Almen
Provenienza: Alpeggi Alto Adige
Tipologia: pasta da taglio
Ingredienti: latte, sale, caglio
Allergeni: latte
Conservazione: conservare a +4°- +7°C

Lieferant: Almen
Herkunft: Südtiroler Almen
Typologie: Schnittkäse
Zutaten: Milch, Salz, Lab
Allergene: Milch
Konservierung: Bei +4° - +7° lagern

Supplier: Almen
Origin: Alps South Tyrol
Type: semi hard cheese
Ingredients: milk, salt, rennet
Allergens: milk
Conservation: store at +4°- +7°C

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: lattico, vegetale
Texture: elastica-friabile
Gusto: equilibrato dolce-salato, leggera acidi
Aromi: burro fuso, erbe alpine aromatiche, fieno

GESCHMACKSGUTACHTEN

Geruch: milchig, pflanzlich
Textur: elastisch-mürb
Geschmack: süß-salzig ausgeglichen, leicht säuerlich
Aroma: geschmolzene Butter, alpine aromatische Gräser, Heu

TASTING

Odour: lactic, vegetal
Texture: elastic-friable
Flavour: balanced sweet-salty, slight acidity
Aroma: melted butter, aromatic alpine herbs, hay

DESCRIZIONE

Prodotto di questa annata, disponibile fino al 31.12.
Per cogliere appieno la ricchezza aromatica dei pascoli d'alpeggio e poter così ottenere latte e formaggio d'eccellenza, gli animali da metà giugno vengono condotti all'alpeggio a più di 2000 metri d'altezza dove rimangono fino a metà settembre quando vengono riportati a valle. Ed è proprio in malga che vengono creati questi formaggi a crosta rossa. Questo formaggio ha una pasta gialla, morbida ed elastica con piccola occhiatura omogenea, ha un profumo intenso con note di panna e fieno, al palato restituisce aromi di montagna e pascolo. La leggera acidità lattica unita a un accento salato e amarognolo danno al formaggio un carattere davvero originale.

BESCHREIBUNG

Produktion laufendes Jahr, verfügbar bis 31.12.
Um die fruchtbaren Weideböden der Almen auszunutzen und Milch und Käse bester Qualität produzieren zu können, werden die Kühe ab Mitte Juni auf die Hochalm auf über 2.000 Meter getrieben und ab Mitte September wieder ins Tal gebracht. Auf der Alm werden rotgeschmierte Käse von höchster Qualität gefertigt. Dieser Käse mit einem gelben, geschmeidigen Teig mit gleichmäßigen kleinen Löchern riecht intensiv nach Noten von Rahm und Heublumen und überzeugt durch Berg- und Weidearomen. Das zarte Salzige, die Milchsäure und die Herbe verleihen dem Käse einen gewissen Kick.

DESCRIPTION

Production current year, available until 31.12.
In order to take advantage of the fertile pasture soils of the alpine pastures and to be able to produce milk and cheese of the best quality, the cows are driven up to the high alpine pasture at over 2,000 metres from mid-June and brought back down to the valley from mid-September. On the alpine pasture, red-lubricated cheeses of the highest quality are produced. This cheese with a yellow, supple dough with evenly spaced small holes smells intensely of notes of cream and hay flowers and convinces with mountain and pasture aromas. The delicate saltiness, the lactic acidity and the tartness give the cheese a certain kick.

SUGGERIMENTI

Ottimo per una merenda altoatesina con pane di segale e verdure sottaceto. In alternativa, gustarlo con miele di montagna.
Bevande: vino rosso di media corposità, birra chiara Lager.

SERVIERVORSCHLÄGE

Hervorragend für eine Südtiroler Marende mit Roggenbrot und eingelegtem Gemüse.
Alternativ mit Berghonig genießen.
Getränke: mittelschwerer Rotwein, helles Lagerbier.

SERVING SUGGESTION

Excellent for a typical South Tyrolean snack ("Marende") with traditional rye bread and pickled vegetables. Alternatively, enjoy with mountain honey.
Drinks: medium-bodied red wine, light lager.

DEGUST KG/s.a.s | des/di Baumgartner J. & Co. | Bsackerau 1 | I-39040 Vahrn/Varna (BZ) | info@degust.com | www.degust.com
© Testi e foto di proprietà della / © Text und Fotos Eigentum von / © Text and photos property of -DEGUST s.a.s