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 gereift



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
248		4 kg	⌀ 27 cm H 6 cm	5-12 M	45 %		1

Fornitore: Almen
Provenienza: Alpeggi Alto Adige
Tipologia: pasta semidura
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: vegetale, fruttato
Texture: compatta-friabile
Gusto: sapido, leggermente amarognolo
Aromi: complessi di erbe alpine essiccate, nocciole, frutta matura

GESCHMACKSGUTACHTEN

Geruch: pflanzlich, fruchtig
Textur: kompakt-mürb
Geschmack: schmackhaft, leicht herb
Aroma: komplex nach getrockneten Bergkräutern, reife Früchte

TASTING

Odour: vegetal, fruity
Texture: compact-friable
Flavour: sapid, slightly bitterish
Aroma: complex of dried alpine herbs, walnuts, ripe fruit

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. La ricchezza aromatica delle erbe con cui si alimentano, si ritrova poi nel latte di queste mucche. Il formaggio matura in un bunker a 12 °C con un'umidità dell'85% sviluppando così una variopinta crosta fiorita. Si caratterizza per una pasta compatta e di colore giallo intenso, aromi di frutta matura ed essiccata uniti a quelli di erbe alpine – insomma una ventata di aromi di pascolo!

BESCHREIBUNG

Vorjährige Sommerproduktion, erhältlich ab 01.01.
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. Ihr Futter ist entsprechend reich an aromatischen Pflanzen, deren Wohlgerüche in die Milch übergehen. Der Käse wird im Bunker bei 12 °C und 85% Luftfeuchtigkeit gereift und entwickelt einen farbenfrohen Rindenschimmel. Er zeichnet sich durch einen intensiven gelben und kompakten Käseteig und Aromen von reifen getrockneten Früchten und alpinen Kräutern aus – ein Ausdruck von purer Weide!

DESCRIPTION

Previous year's summer production, available from 01.01.
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 pastures at over 2,000 metres from mid-June and brought back down to the valley from mid-September. Their feed is accordingly rich in aromatic plants, the fragrances of which pass into the milk. The cheese is matured in the bunker at 12 °C and 85% humidity and develops a colourful rind mould. It is characterised by an intense yellow and compact cheese paste and aromas of ripe dried fruits and alpine herbs - an expression of pure pasture!

SUGGERIMENTI

Un formaggio per una sostanziosa merenda altoatesina e degustazioni di formaggi. Da accompagnare con un po' di miele di montagna.
Bevande: vini rossi corposi, Pinot nero

SERVIERVORSCHLÄGE

Ein Käse für eine kräftige Südtiroler Marende und Käseverkostungen. Passend dazu etwas Berghonig.
Getränke: schwere Rotweine, Blauburgunder

SERVING SUGGESTION

A cheese for a typical South Tyrolean snack ("Marende") and cheese tastings. Pair with some mountain honey.
Drinks: full-bodied red wines, Pinot Noir

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