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 Vorarlberg



Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	/
Grassi/ Fett/Fet -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	
Proteine/ Eiweiß/ Protein	
Sale/Salz/Salt	

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
365		30 kg	⌀ 60 cm H 9 cm	3 M-12 M	45 %		1

Fornitore: verschiedene Almen
Provenienza: Alpeggi di Vorarlberg
Tipologia: pasta dura
Ingredienti: latte, sale, caglio
Allergeni: latte
Conservazione: conservare al fresco

Lieferant: verschiedene Almen
Herkunft: Almen aus Vorarlberg
Typologie: Hartkäse
Zutaten: Milch, Salz, Lab
Allergene: Milch
Konservierung: kühl lagern

Supplier: verschiedene Almen
Origin:
Type: hard cheese
Ingredients: milk, salt, rennet
Allergens: milk
Conservation: store cold

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: lattico, vegetale
Texture: burrosa, friabile con l'avanzare della
Gusto: aromatico speziato
Aromi: burro fuso, frutta secca, erbe alpine

GESCHMACKSGUTACHTEN

Geruch: milchig, pflanzlich
Textur: buttrig, mürb
Geschmack: aromatisch würzig
Aroma: geschmolzene Butter, Trockenfrucht, Berggräser

TASTING

Odour: lactic, vegetal
Texture: buttery, becoming friable with maturation
Flavour: aromatic spicy
Aroma: melted butter, dried fruit, alpine herbs

DESCRIZIONE

Il Vorarlberger Alpkäse è un formaggio tradizionale a latte crudo e a pasta dura della Bregenzerwald. Viene prodotto esclusivamente in estate sulle montagne al di sopra dei 1.000 metri di altitudine, da mucche che si nutrono di erba fresca di montagna. La produzione segue regole antiche e fa parte del sistema di allevamento regionale a tre fasi: in primavera gli animali pascolano a valle, in estate sui pascoli di media e alta montagna e in autunno ritornano. Questo sistema di allevamento sostenibile basato sul pascolo determina il sapore e la qualità del formaggio, proteggendo al contempo il paesaggio culturale e la biodiversità.

BESCHREIBUNG

Vorarlberger Alpkäse ist ein traditioneller, harter Rohmilchkäse aus dem Bregenzerwald. Er wird ausschließlich im Sommer auf Alpen über 1.000 m Seehöhe hergestellt – von Kühen, die dort frisches Berggras fressen. Die Herstellung folgt alten Regeln und ist Teil der regionalen Dreistufenwirtschaft: Im Frühling stehen die Tiere im Tal, im Sommer auf der Mittel- und Hochalpe, im Herbst kehren sie zurück. Diese nachhaltige Weidewirtschaft prägt Geschmack und Qualität des Käses und schützt gleichzeitig Kulturlandschaft und Biodiversität.

DESCRIPTION

Vorarlberg Alpine cheese is a traditional hard raw-milk cheese from the Bregenzerwald region. It is produced exclusively in summer on alpine pastures above 1,000 m, from cows grazing on fresh mountain grass. Its production follows ancient rules and forms part of the region's traditional three-step farming system: in spring the cattle stay in the valley, in summer they move to the mid- and high-alpine pastures, and in autumn they return. This sustainable grazing practice shapes the flavor and quality of the cheese while also preserving the cultural landscape and biodiversity.

SUGGERIMENTI

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

SERVIERVORSCHLÄGE

Ein Käse für eine kräftige Marende oder Brotzeit und Käseverkostungen. Passend dazu etwas Berghonig, Trockenfrüchte und Nüsse.
Getränke: schwere Rotweine, Blauburgunder

SERVING SUGGESTION

A cheese for a typical Tyrolean snack ("Marende") and cheese tastings. Pair with some mountain honey, dried fruits and nuts.
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