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

Alplagrein (mezza forma)



Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	1642/392
Grassi/ Fett/Fet -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	31,5 g 19,1 g
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	0 g 0 g
Proteine/ Eiweiß/ Protein	27,8 g
Sale/Salz/Salt	0,8 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
204		2-3 kg	⌀ 14 cm H 8 cm	6-15 mesi	45%		2

Provenienza: Alpeggio dell' Austria
Tipologia: pasta da taglio
Affinamento: vino e vinacce di Lagrein
Ingredienti: latte, sale, caglio
Allergeni: latte
Conservazione: conservare a +4° - +7°

Herkunft: Alpkäse Österreich
Typologie: Schnittkäse
Veredelung: Wein und Trester vom Lagrein
Zutaten: Milch, Salz, Lab
Allergene: Milch
Konservierung: bei +4 - +7° C lagern

Origin: Alpine pastures of Austria
Type: semi-hard cheese
Refinement: wine and pomace of Lagrein
Ingredients: milk, salt, rennet
Allergens: milk
Conservation: store at +4 - +7° C

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: vegetale, fruttato, tostato
Texture: elastica-friabile
Gusto: intenso, sapido, sensazione alcolica
Aromi: erbe aromatiche, noce, vino, cioccolato

GESCHMACKSGUTACHTEN

Geruch: pflanzlich, fruchtig, geröstet
Textur: elastisch-mürb
Geschmack: intensiv, schmackhaft, alkoholische Noten
Aroma: aromatische Kräuter, Nuss, Wein, Schokolade

TASTING

Odour: vegetal, fruity, toasted
Texture: elastic-friable
Flavour: intense, sapid, alcoholic sensation
Aroma: aromatic herbs, walnut, wine, chocolate

DESCRIZIONE

L'affinamento con vinacce di Lagrein conferiscono al formaggio una consistenza molto delicata ed elastica oltre alle caratteristiche note vinose che nel corso della maturazione si fondono con il formaggio creando articolate armonie.
Questa modalità di affinamento nasce per necessità durante i periodi di guerra. Allora infatti viveri preziosi come i formaggi venivano nascosti sotto le vinacce per sottrarli ai saccheggi e ruberie.

BESCHREIBUNG

Die Veredelung mit Trestern vom Lagrein verschafft dem Käse eine ausgesprochen zart-elastische Konsistenz und charakteristische Weinnoten, die während der Reifung vielschichtig mit dem Käse verschmelzen.
Das Veredeln in den Weintrestern rührt noch von Kriegszeiten her. Damals versteckte man den wertvollen Käse vor Plünderern unter den Trestern.

DESCRIPTION

The refinement with marc from Lagrein gives the cheese a distinctly tender-elastic consistency and characteristic wine notes, which merge with the cheese in many layers during the maturing process.
The refining process in the wine marc dates back to wartime. At that time, the valuable cheese was hidden from looters under the marc.

SUGGERIMENTI

Formaggio ideale per l'aperitivo ed eccellente per degustazioni di formaggi e vini; in questo caso il formaggio può essere abbinato anche a una gelatina di vino rosso o aceto balsamico.
Bevande: vino rosso Lagrein

SERVIERVORSCHLÄGE

Idealer Aperitif-Käse und ausgezeichnet für Käse-Wein-Verkostungen; hier kann der Käse auch mit einem Rotweingelee oder Balsamessig kombiniert werden.
Getränke: Rotwein Lagrein

SERVING SUGGESTION

Ideal as an aperitif cheese and excellent for cheese and wine tastings; here, the cheese can also be combined with red wine jelly or balsamic vinegar.
Drinks: south tyrolean red wine Lagrein

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