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

BergLagrein



Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	1800/429
Grassi/ Fett/Fet -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	35 g 23 g
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	0,1 g 0,1 g
Proteine/ Eiweiß/ Protein	27 g
Sale/Salz/Salt	1,5 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
310		1/4 = 6 kg 1/8 = 3 kg	⌀ cm H cm	12-24 mesi	45%		1/4= 1 o 1/8=1

Provenienza: Austria
Tipologia: pasta da taglio
Affinamento: vino e vinacce di Lagrein
Ingredienti: latte, sale, caglio
Allergeni: latte
Conservazione: conservare fresco

Herkunft: Österreich
Typologie: Schnittkäse
Veredelung: Wein und Trester vom Lagrein
Zutaten: Milch, Salz, Lab
Allergene: Milch
Konservierung: kühl lagern

Origin: Austria
Type: semi-hard cheese
Refinement: wine and pomace of Lagrein
Ingredients: milk, salt, rennet
Allergens: milk
Conservation: keep cool

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: fruttato, tostato, speziato
Texture: friabile
Gusto: intenso, sapido, sensazione di piccantezza
Aromi: noce, cioccolato, vino, pepe verde

GESCHMACKSGUTACHTEN

Geruch: fruchtig, geröstet, würzig
Textur: mürb
Geschmack: intensiv, schmackhaft, pikante Noten
Aroma: Nuss, Schokolade, Wein, grüner Pfeffer

TASTING

Odour: fruity, toasted, spicy
Texture: friable
Flavour: intense, tasty, sensation of spiciness
Aroma: walnut, chocolate, wine, green pepper

DESCRIZIONE

Il formaggio maturo affinato con vinaccia di Legrein, si caratterizza per una consistenza delicata ed elastica anche se friabile, al palato si percepiscono note animali, ma anche di caramello, vino rosso e cioccolato fondente – una combinazione di aromi che si sposa perfettamente con la morbidezza del formaggio. Questo tipo di affinamento nasce involontariamente dalla necessità di nascondere un alimento prezioso come il formaggio dalle razzie dei soldati in tempo di guerra mettendolo sotto le vinacce.

BESCHREIBUNG

Der gereifte Bergkäse mit der Veredelung mit Trestern vom Lagrein charakterisiert sich durch eine ausgesprochen zart-elastische, dennoch mürbe Konsistenz und durch tierische Noten aber auch Noten von Karamell, Rotwein und Bitterschokolade - ein Aromamix, der sich wunderbar in den saftigen Käse integriert. Das Veredeln in den Weintrestern rührt noch von Kriegszeiten her. Damals versteckte man das wertvolle Lebensmittel Käse vor den Beutezügen der Soldaten unter dem Trester.

DESCRIPTION

The matured mountain cheese with the refinement of Lagrein marc is characterised by a distinctly tender-elastic, yet crumbly consistency and by animal notes, but also notes of caramel, red wine and dark chocolate - a mix of aromas that integrates wonderfully into the juicy cheese.
The refining process in the wine marc dates back to wartime. At that time, the valuable cheese was hidden under the pomace to protect it from the soldiers' forays.

SUGGERIMENTI

Ottimo come formaggio da aperitivo e per degustazione di vini e formaggi; molto buono in combinazione con Aceto Balsamico oppure gelatina di vino.
Bevande: Lagrein

SERVIERVORSCHLÄGE

Ausgezeichnet als Aperitif-Käse und für Käse-Wein-Verkostungen; sehr gut auch mit etwas Aceto Balsamico oder einem Weingelee.
Getränke: Lagrein

SERVING SUGGESTION

Excellent as an aperitif cheese and for cheese and wine tastings; also very good with a little balsamic vinegar or wine jelly.

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