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

Grancapra



Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	1462/351
Grassi/ Fett/Fet -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	24 g 17 g
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	0,7 g <0,5 g
Proteine/ Eiweiß/ Protein	34 g
Sale/Salz/Salt	1,4 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
334		10 kg	⌀ 30 cm H 8 cm	9 M	45 %		1

Fornitore: Sennerei Algund
Provenienza: Lagundo, Alto Adige
Tipologia: pasta dura
Ingredienti: latte di capra, sale, caglio
Allergeni: latte
Conservazione: conservare a +4°- +7°C

Lieferant: Sennerei Algund
Herkunft: Algund, Südtirol
Typologie: Hartkäse
Zutaten: Ziegenmilch, Salz, Lab
Allergene: Milch
Konservierung: Bei +4° - +7° lagern

Supplier: Sennerei Algund
Origin: Algund, South Tyrol
Type: hard cheese
Ingredients: goat milk, salt, rennet
Allergens: milk
Conservation: store at +4°- +7°C

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: vegetale, animale
Texture: compatta-friabile
Gusto: dolce-sapido, leggermente acido
Aromi: paglia, caprino

GESCHMACKSGUTACHTEN

Geruch: pflanzlich, tierisch
Textur: kompakt, mürb
Geschmack: süß, schmackhaft, leicht säuerlich
Aroma: Stroh, Ziege

TASTING

Odour: vegetal, animal
Texture: compact-friable
Flavour: sweet-sapid, slightly acidulous
Aroma: straw, goaty

DESCRIZIONE

La latteria di Lagundo è la produttrice di questo formaggio a pasta dura e bianco avorio, dalla crosta liscia e marrone chiaro. Essa è una cooperativa che lavora il latte del meranese e della Val Passiria.
La struttura granulosa e friabile della pasta unita al sottile aroma di mandorla contraddistingue questo formaggio.

BESCHREIBUNG

Die Sennerei Algund produziert diesen Hartkäse mit glatter, hellbrauner Rinde und elfenbeinweißem Teig. Diese Sennerei ist eine Genossenschaft, welche die Milch vom Meraner Raum und aus dem Passeiertal verarbeitet.
Die körnige Struktur sowie die mürbe Textur und das subtile Mandelaroma zeichnen diesen Käse aus .

DESCRIPTION

The Algund Dairy produces this hard cheese with a smooth, light brown rind and ivory-white paste. This alpine dairy is a cooperative that processes milk from the Merano area and the Val Passiria.

SUGGERIMENTI

Un formaggio che può essere utilizzato al posto del parmigiano.
Bevande: vini rossi leggeri, vini bianchi aromatici, birre leggere e delicate come la Helles o la Mild Ale.

SERVIERVORSCHLÄGE

Ein Käse, der anstelle von einem Parmesan verwendet werden kann.
Getränke: leichte Rotweine, aromatische Weißweine, leichte, milde Biere wie Helles oder Mild Ale

SERVING SUGGESTION

A cheese that can be used instead of Parmesan.
Drinks: light red wines, aromatic white wines, light, mild beers such as lager or mild ale.

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