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

Graukas



Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	520/122
Grassi/ Fett/Fet -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	0,7 g 0,4 g
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	< 0,1 g < 0,1 g
Proteine/ Eiweiß/ Protein	29 g
Sale/Salz/Salt	1,9 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
505		350 g	⌀ 8 cm H 7 cm	20 gg	2 %		6

Fornitore: Erlebnissennerei Zillertal
Provenienza: Austria
Tipologia: pasta inacidita
Ingredienti: latte, sale
Allergeni: latte
Conservazione: conservare a +4°- +7°C

Lieferant: Erlebnissennerei Zillertal
Herkunft: Österreich
Typologie: Sauermilchkäse
Zutaten: Milch, Salz
Allergene: Milch
Konservierung: Bei +4° - +7° lagern

Supplier: Erlebnissennerei Zillertal
Origin: Austria
Type: acid-set cheese
Ingredients: milk, salt
Allergens: milk
Conservation: store at +4°- +7°C

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: animale, vegetale
Texture: gelatinoso, granuloso
Gusto: rustico, acido, amarognolo
Aromi: intensi di cuoio, stalla, cera d'api

GESCHMACKSGUTACHTEN

Geruch: tierisch, pflanzlich
Textur: glasig, bröckelig
Geschmack: rustikal, sauer, leicht bitter
Aroma: stark nach Leder, Stall, Bienewachs

TASTING

Odour: animal, vegetal
Texture: glassy, crumbly
Flavour: rustic, acid, bitterish
Aroma: intense of leather, stable, beeswax

DESCRIZIONE

Un formaggio ottenuto da latte magro per coagulazione acida senza caglio. Il caseificio che vale la pena visitare è da tre generazioni di proprietà della stessa famiglia, ora sono due fratelli a gestirlo. Il "latte fieno" proviene da contadini della zona.

BESCHREIBUNG

Ein Magermilchkäse, der durch Säuregerinnung und ohne Lab hergestellt wird. Die Erlebnis Sennerei wird bereits in dritter Generation von zwei Brüdern geführt, welche die Milch von Heumilchbauern aus der Region beziehen.

DESCRIPTION

A skimmed milk cheese made by acid curdling and without rennet. The Erlebnis Sennerei is already run by the third generation of two brothers, who obtain the milk from hay-milk farmers in the region.

SUGGERIMENTI

Formaggio tipico dell'Alto Adige, spesso utilizzato per farcire piatti tradizionali come i Kasnocken (gnocchi al formaggio) e i Krapfen salati; oppure in modo classico con aceto, cipolle, olio e qualche verdura.
Bevande: vini rossi leggeri, vini bianchi aromatici, birra chiara

SERVIERVORSCHLÄGE

Typischer Südtiroler Käse, der häufig für Füllungen bei traditionellen Gerichten wie Kasnocken und gesalzenen Krapfen benutzt wird; oder ganz klassische mit Essig, Zwiebeln, Öl und etwas Gemüse.
Getränke: leichte Rotweine, aromatische Weißweine, helles Lagerbier

SERVING SUGGESTION

A typical South Tyrolean cheese, often used as a filling in traditional dishes such as "Kasnocken" (cheese gnocchi) and "Krapfen" (like salted doughnuts); or served in a typical way with vinegar, onions, oil and a few vegetables.
Drinks: light red wines, aromatic white wines, light lager

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