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

Rustico di Braies



Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	1522/364
Grassi/ Fett/Fet -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	31 g 21 g
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	1,51 g <0,1 g
Proteine/ Eiweiß/ Protein	21 g
Sale/Salz/Salt	0,5 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
237		600 g	⌀ 11 cm H 6 cm	45 gg	45 %		4

Fornitore: Lechnerhof
Provenienza: Valle di Braies (Alto Adige)
Tipologia: pasta da taglio
Ingredienti: latte, sale, caglio
Allergeni: latte
Conservazione: conservare a +4°- +7°C

Lieferant: Lechnerhof
Herkunft: Pragser Tal, Südtirol
Typologie: Schnittkäse
Zutaten: Milch, Salz, Lab
Allergene: Milch
Konservierung: Bei +4° - +7° lagern

Supplier: Lechnerhof
Origin: Puster Valley, South Tyrol
Type: semi hard cheese
Ingredients: milk, salt, rennet
Allergens: milk
Conservation: store at +4°- +7°C

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: vegetale, lattico
Texture: burrosa-friabile
Gusto: salato, leggermente acido
Aromi: cantina, terra bagnata, burro fuso

GESCHMACKSGUTACHTEN

Geruch: pflanzlich, milchig
Textur: buttrig-mürb
Geschmack: salzig, leicht säuerlich
Aroma: Keller, nasse Erde, geschmolzene Butter

TASTING

Odour: vegetal, lactic
Texture: buttery-friable
Flavour: salty, slightly acidulous
Aroma: cellar, humid earth, melted butter

DESCRIZIONE

Il piccolo caseificio si trova a 1200 metri d'altezza in Val di Braies non lontano dal famoso Lago di Braies. Il latte di 80 capre e 10 mucche viene utilizzato per creare diverse specialità di formaggio. La maturazione in cantina naturale da a questo formaggio artigianale a latte crudo una crosta grigia irregolare, mentre la pasta è bianco latte con occhiatura irregolare. Profuma di erbe e con note di nocciola. Il suo nome deriva sia dall'aspetto che dal sapore vagamente terroso e quindi rustico.

BESCHREIBUNG

Die kleine Käserei befindet sich auf 1.200 Höhenmeter im Pragser Tal, unweit vom berühmten Pragser Wildsee entfernt. Die Milch von 80 Ziegen und 10 Kühen wird zu verschiedenen Käsespezialitäten verarbeitet. Durch die Naturkeller-Reifung bekommt der handgeschöpfte Rohmilchkäse eine graue verkrustete Rinde und einen milchig-weißen Teig mit unregelmäßiger Lochung. Er riecht nach Gras mit feinen Haselnussnuancen. Seinen Namen verdankt der Käse seinem rustikalen Aussehen aber auch seinem entschieden erdigen und rustikalen Geschmack.

DESCRIPTION

The small cheese dairy is located at 1,200 metres above sea level in the Braies Valley, not far from the famous Braies Lake. The milk from 80 goats and 10 cows is processed into various cheese specialities. Natural cellar ripening gives the hand-scooped raw milk cheese a grey encrusted rind and a milky white dough with irregular perforations. It smells of grass with fine hazelnut nuances. The cheese owes its name to its rustic appearance but also to its decidedly earthy and rustic taste.

SUGGERIMENTI

Un formaggio per taglieri tradizionali o piatti di formaggi e salumi. Qui abbinato a una mostarda di pere e zafferano di Alpe Pragas.
Bevande: vini bianchi aromatici e vini rossi giovani e leggeri, birra corposa.

SERVIERVORSCHLÄGE

Ein Käse für traditionelle Käseplatten oder Aufschnittplatten. Hier gerne in Kombination mit einer Birnen-Safran-Mostarda von Alpe Pragas.
Getränke: Aromatische Weißweine und junge und leichte Rotweine, gehaltvolles Bier

SERVING SUGGESTION

A cheese for traditional cheese platters or cold cuts platters. Here, it is served in combination with a pear and saffron mostarda from Alpe Pragas.
Drinks: Aromatic white wines and young, light red wines, full-bodied beer.

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