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

Sibratsgfäller



Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	1868/451
Grassi/ Fett/Fet -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	39 g 26 g
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	0 g 0 g
Proteine/ Eiweiß/ Protein	25 g
Sale/Salz/Salt	1,7 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
346		2 kg	⌀ 28 cm H 10 cm	20 M	45 %		1

Fornitore: Sennerei Sibratsgfäll
Provenienza: Austria
Tipologia: pasta dura
Ingredienti: latte, sale, caglio
Allergeni: latte
Conservazione: conservare al fresco

Lieferant: Sennerei Sibratsgfäll
Herkunft: Österreich
Typologie: Hartkäse
Zutaten: Milch, Salz, Lab
Allergene: Milch
Konservierung: kühl lagern

Supplier: Sennerei Sibratsgfäll
Origin: Austria
Type: hard cheese
Ingredients: milk, salt, rennet
Allergens: milk
Conservation: store cold

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: frutta secca, flora alpina
Texture: friabile solubile con perforazione occhio di pernice
Gusto: dolce, finale amarognolo, umami
Aromi: erbe alpine, frutta stagionata, brodo di carne

DESCRIZIONE

Il formaggio di montagna di Sibratgfäll (A) viene prodotto nella zona di Bregenz (A) con latte fresco, crudo, controllato e proveniente da animali che non vengono alimentati con insilati. Infatti pascolano a un'altezza che oscilla tra i 930 e i 1500 metri beneficiando così ancora della tradizionale gestione tripartita dei pascoli (presso il maso, vicino al bosco e in alpeggio). Caratteristico per questo formaggio è l'elemento dolce e quello erbaceo-maltato ben bilanciati. Al naso si sentono fiori di campo e noci. La consistenza friabile-solubile del formaggio è completata dalla delicata presenza di cristalli di tirosina.

SUGGERIMENTI

Un formaggio ideale per degustazioni di vini rossi dal carattere deciso, ma anche versatile in cucina, ad esempio per gratinare.
Bevande: vini rossi corposi e robusti, birra scura.

GESCHMACKSGUTACHTEN

Geruch: Trockenfrüchte, hochalpine Weiden
Textur: mürber Teig mit vereinzelter erbsengroßer Lochung
Geschmack: Süß, herber Abgang, Umami
Aroma: Bergkräuter, reife Früchte, Fleischbouillon

BESCHREIBUNG

Der Sibratsgfäller Bergkäse wird im Vorderbregenzerwald aus stets frischer, naturbelassener, silofreier und kontrollierter Heumilch hergestellt. Die Kühe weiden auf einer Höhe von 930 bis zu 1500 Metern und genießen somit die alte, noch erhaltene Tradition der Dreistufenlandwirtschaft (Heimanwesen, Vorsäße und Hochalm). Charakteristisch für den Bergkäse ist die süßliche und gut ausbalancierte herb-malzige Komponente. Im Geruch ist eine Assoziation von einer Blumenwiese und von Walnüssen wahrnehmbar. Die mürb-schmelzende Textur des Käses wird durch feine Tyrosin-Kristalle ergänzt.

SERVIERVORSCHLÄGE

Ein idealer Käse für Weindegustationen mit charaktervollen Rotweinen, jedoch auch in der Küche vielseitig einsetzbar z.B. zum Gratinieren.
Getränke: kräftige, körperreiche Rotweine, dunkles Bier.

TASTING

Odour: dryed fruits, high-alpine herbs
Texture: friable with isolated pea-sized perforation
Flavour: sweet, herb outflow, umami
Aroma: mountain herbs, ripe fruits, meat broth

DESCRIPTION

Sibratsgfäller Bergkäse is made in the Vorderbregenzerwald from hay milk that is always fresh, natural, silage-free and controlled. The cows graze at an altitude of 930 to 1500 metres and thus enjoy the old, still preserved tradition of three-stage farming (homestead, outposts and alps). Characteristic of the mountain cheese is the sweet and well-balanced tart-malty component. The aroma is reminiscent of a flower meadow and walnuts. The crumbly-melting texture of the cheese is complemented by fine tyrosine crystals.

SERVING SUGGESTION

An ideal cheese for wine tastings with characterful red wines, but also versatile in the kitchen, e.g. for gratinating.
Drinks: strong, full-bodied red wines, dark 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