



 Latte crudo | Rohmilch | raw milk

 pastorizzato | Pasteurisiert | pasteurize

 Formaggio intero | Ganze Form | Whole cheese

 Latte vaccino | Kuhmilch | cow milk

 latte pecora | Schafmilch | sheep milk

 Taglio a pezzi | Stückweise | Cut pieces

 Latte di capra | Ziegenmilch | goat milk

 Latte di Bufala | Büffelmilch | Water buffalo milk

 1/2

 1/4

 1/8

Südtiroler Spezialitäten
einfach online bestellen
H&H
shop
Vendita online delle
specialità altoatesine



www.h-h-shop.com


Affineur



Alpkäse reif

TERRITORIO SELECTION

LATTE MILCH MILK  	STAGIONATURA REIFEGRAD SEASONING 5-12 M	M.G.S.S F.i.T F.D.M 45%
--	---	---

Valore energetico/ Brennwert/ Energy	Kcal kJ
Proteine/ Eiweiß/ Protein	
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate	
Grassi/ Fett/Fet	
Sale/Salz/Salt	

Fornitore:

Provenienza: Alpeggi, Alto Adige

Tipologia: pasta semidura-dura

Ingredienti: latte, sale, caglio

Allergeni: latte

Conservazione: conservare a + 4°-+ 7°C

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: vegetale, fruttato

Texture: compatta-friabile

Gusto: sapido, leggermente amarognolo

Aromi: complessi di erbe alpine essiccate,
nocciole, frutta matura

Lieferant:

Herkunft: Südtiroler Almen

Typologie: Schnittkäse; mit noch längerer
Reifung Hartkäse

Zutaten: Milch, Salz, Lab

Allergene: Milch

Konservierung: bei +4°-+7° C lagern

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: pflanzlich, fruchtig

Textur: kompakt-mürb

Geschmack: schmackhaft, leicht herb

Aroma: komplex nach getrockneten
Bergkräutern, reife Frucht

Supplier:

Origin: South Tyrol Alps

Type: semi hard-hard cheese

Ingredients: milk, salt, rennet

Allergens: milk

Conservation: store at +4 - +7° C

TASTING

Odour: vegetal, fruity

Texture: compact-friable

Flavour: sapid, slightly bitterish

Aromas: complex of dried alpine herbs,
walnuts, ripe fruit

DESCRIZIONE

Produzione anno precedente, disponibile dal 01.01.

L'alpeggio consiste nella stagionale conduzione degli animali in quota, oltre i 2.000 m. di altitudine, per sfruttare i pascoli migliori e produrre latte e formaggi di alta qualità. La salita in alpeggio di solito avviene dopo la metà di giugno e la discesa dopo la metà di settembre.

Crosta lavata marrone-nocciola, pasta giallo intenso, aromi di frutta matura ed erbe alpine, stagionato nel Bunker

ABBINAMENTI

Vini rossi strutturati, Pinot nero
Miele di montagna

BESCHREIBUNG

Vorjährige Sommerproduktion, erhältlich ab 01.01.

Um die fruchtbaren Weideböden der Almen auszunutzen, werden die Kühe ab Mitte Juni auf die Hochalm auf über 2.000 m getrieben und ab Mitte September wieder ins Tal gebracht. Auf der Alm werden Rotgeschmierte Käse höchster Qualität gefertigt. Nussbraun gewaschene Rinde, Intensiv gelber Käseteig mit Aromen von reifen Früchten und alpine Kräuter.

BEGLEITVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: Strukturierte Rotweine,
Blauburgunder
Berghonig

DESCRIPTION

Previous year production, available from the 1st of January. The mountain pastures consists in seasonally taking the animals high in the mountains, above 2000m of altitude in order to get the best of the meadows and, therefore, produce very high quality milk and cheese. The climb usually takes place after the first half of June while the descent is after the first half of September. Washed hazelnut brown rind, bright yellow paste, aromas of ripe fruit and Alpine herbes. Cured in the bunker.

PAIRINGS

Structured red wines, Pinot Noir
Mountain honey