



 Latte crudo | Rohmilch | raw milk

 Latte vaccino | Kuhmilch | cow milk


 Latte di capra | Ziegenmilch | goat milk

 pastorizzato | Pasteurisiert | pasteurize

 latte pecora | Schafmilch | sheep milk

 Latte di Bufala | Büffelmilch | Water buffalo milk

 Formaggio intero | Ganze Form | Whole cheese

 Taglio a pezzi | Stückweise | Cut pieces

 ½

 ¼

 ⅛

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

www.h-h-shop.com



Caprino in Fossa


DEGUST
Affineur

DEGUST CULTURA INNOVA

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

Valore energetico/ Brennwert/ Energy	281 Kcal 1750 kJ
Proteine/ Eiweiß/ Protein	21 g
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate	0,1 g
Grassi/ Fett/Fet	21,8 g
Sale/Salz/Salt	1,2 g

Provenienza: Lagundo (Alto Adige)

Tipologia: pasta dura

Affinato: 4 mesi in fossa di stagionatura

Ingredienti: Latte crudo di capra, sale, caglio

Allergeni: latte

Conservazione: Conservare al fresco

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: animale, vegetale

Texture: friabile, compatto

Gusto: intenso, sapido, sensazione di piccantezza

Aromi: caprino, intensi di tartufo, terra, paglia umida, cantina

Herkunft: Algund (Südtirol)

Typologie: Hartkäse

Affiniert: vier Monate in Tuffstein Gruben gereift

Zutaten: Ziegenrohmilch, Salz, Lab

Allergene: Milch

Konservierung: Kühl lagern

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: tierisch, pflanzlich

Textur: mürb, kompakt

Geschmack: intensiv, schmackhaft, scharfe Empfindungen

Aroma: Ziege, intensiv nach Trüffel, Erde, nasses Stroh, Keller

Origin: Lagundo (South Tyrol, Italy)

Type: hard cheese

Refined: 4 months in a special seasoning-pit (fossa)

Ingredients: goat milk, salt, rennet

Allergens: milk

Conservation : keep cool

TASTING

Odour: animal, vegetal

Texture: friable, compact

Flavour: intense, sapid, sensation of hotness

Aromas: goaty, intense of truffles, earth, damp straw, cellar

DESCRIZIONE

Formaggio prodotto dalla Latteria di Lagundo e successivamente stagionato all'interno delle fosse di stagionatura del nostro amico affinatore Renato Brancaleoni a Sogliano al Rubicone, così come prevede la tradizione del luogo. Tagliato a scaglie sottilissime è ideale per condire piatti di diverso tipo, da paste a risotti.

ABBINAMENTI

Vini: rossi corposi, Montepulciano D'Abruzzo
Herkunft: Algund (Südtirol)
Typologie: Hartkäse
Veredelung: vier Monate in Tuffstein Gruben gereift

BESCHREIBUNG

Der Käse wird von der Sennerei Algund produziert und in den „fosse“, Tuffsteingruben im inneren des Erdbodens, von unserem Freund Renato Brancaleoni gereift. Diese Affinage ist eine alte Tradition um Sogliano al Rubicone. In dünnen Scheiben bereichert der Käse verschiedene Gerichte wie Nudeln und Risotti.

BEGLEITVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: Körperreiche Rotweine wie Montepulciano D'Abruzzo

DESCRIPTION

Cheese made from Algunder dairy, aged inside a pits typical from Sogliano al Rubicone in Romagna (Emilia Romagna) from our affineur friend Renato Brancaleoni. Cut in thin flakes is ideal for seasoning dishes of various kinds, from pasta to risotto.

PAIRINGS

Wines: full-bodied red wine, Montapulciano D'Abruzzo