



 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


Affineur



DeVin

LATTE MILCH MILK	STAGIONATURA REIFEGRAD SEASONING	M.G.S.S F.i.T F.D.M
	40 gg	50%

DEGUST CULTURA INNOVA

Valore energetico/ Brennwert/ Energy	310 Kcal 1300 kJ
Proteine/ Eiweiß/ Protein	22 g
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate	1,5 g
Grassi/ Fett/Fet	29 g
Sale/Salz/Salt	1,5 g

Provenienza: Lombardia

Tipologia: pasta da taglio

Affinato: vino e vinacce di Lagrein

Ingredienti: latte, sale, caglio

Allergeni: latte

Conservazione: Conservare al fresco

Herkunft: Lombardei

Typologie: Schnittkäse

Affiniert: Wein und Trester vom Lagrein

Zutaten: Milch, Salz, Lab

Allergene: Milch

Konservierung: Kühl lagern

Origin: Lombardy (Italy)

Type: semi-hard cheese

Refined: wine and pomace of Lagrein

Ingredients: milk, salt, rennet

Allergens: milk

Conservation : keep cool

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: fruttato, tostato

Texture: elastica

Gusto: dolce, sensazione alcolica

Aromi: frutti fermentati, vino, pane tostato

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: fruchtig, geröstet

Textur: elastisch

Geschmack: süß, alkoholische Noten

Aroma: fermentierte Früchte, Wein, getoastetes Brot

TASTING

Odour: fruity, toasted

Texture: elastic

Flavour: sweet, alcoholic sensation

Aromas: fermented fruit, wine, toasted bread

DESCRIZIONE

L'affinamento nel vino e nelle vinacce di Lagrein dona al formaggio una particolare colorazione bruna e caratteristici profumi di vino

Il formaggio stagionato nel vino e nelle vinacce è figlio della Guerra. L'ubriacatura infatti pare che sia stata scoperta casualmente durante la Grande Guerra, quando i contadini, per nascondere i formaggi dalle razzie dei soldati austriaci, misero delle forme sotto vinaccia

ABBINAMENTI

Ideale come aperitivo e da servire nelle degustazioni tra vini e formaggi

Vino: Lagrein

Chicchì d'uva rossa

BESCHREIBUNG

Diese Veredelung mit Trestern vom Lagrein bereichert den Käse mit einer ausgesprochen zart-elastischen Konsistenz und charakteristischen Weinnoten.

Das Veredeln in den Weintrestern rührt noch von Kriegszeiten her. Damals versteckte man dieses wertvolle Lebensmittel von den Beutezügen der österreichischen Soldaten.

BEGLEITVORSCHLÄGE

Idealer Aperitiv-Käse und ausgezeichnet in Käse-Wein-Verkostungen.

Weinbegleitung: Lagrein

Rotweintruben

DESCRIPTION

The refinement in wine and pomace of Lagrein gives to the cheese an particular color brown-violet and characteristic wine aromas.

The cheese aged inside wine and pomace is son of the War. The drunken cheese in fact seems to have been discovered accidentally during the Great War, when the peasants, to hide the cheese from the raids of the Austrian soldiers, put the shapes in the marc.

PAIRINGS

Ideal as an aperitif or to serve in the tasting between wines and cheeses

Wine: Lagrein

Red grapes