

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

1/2

1/4

1/8

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

www.h-h-shop.com



Alpgrain (mezza forma)

DEGUST
Affineur

DEGUST CULTURA INNOVA

LATTE MILCH MILK	STAGIONATURA REIFEGRAD SEASONING	M.G.S.S F.i.T F.D.M
 	6-15 mesi	45%

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

Provenienza: Alpeggi dell' Alto Adige e Austriaci

Tipologia: pasta da taglio

Affinato: vino e vinacce di Lagrein

Ingredienti: latte, sale, caglio

Allergeni: latte

Conservazione: Conservare al fresco

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: vegetale, fruttato, tostato

Texture: elastica-friabile

Gusto: intenso, sapido, sensazione alcolica

Aromi: erbe aromatiche, noce, vino, cioccolato

DESCRIZIONE

L'affinamento nel vino e nelle vinacce di Lagrein dona al formaggio una particolare consistenza elastica e friabile 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

Gelatine di vino – Azienda Alpe Pragras - <http://www.alpepragas.com/it/prodotti/gelatine-al-vino/gelatina-di-vino-lagrein/21-324.html>

Aceto balsamico

Herkunft: Alpkäse aus Südtirol oder Österreich

Typologie: Typologie: Schnittkäse

Affiniert: Wein und Trester vom Lagrein

Zutaten: Milch, Salz, Lab

Allergene: Milch

Konservierung: Kühl lagern

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: pflanzlich, fruchtig, geröstet

Textur: elastisch-mürb

Geschmack: intensiv, schmackhaft, alkoholische Noten

Aroma: aromatische Kräuter, Nuss, Wein, Schokolade

BESCHREIBUNG

Diese Veredelung mit Trester 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

Weingelee

Lagrein

<http://www.alpepragas.com/it/prodotti/gelatine-al-vino/gelatina-di-vino-lagrein/21-324.html>

Aceto Balsamico

Origin: Alpine pastures of South Tyrol and Austria

Type: semi-hard cheese

Refined: wine and pomace of Lagrein

Ingredients: milk, salt, rennet

Allergens: milk

Conservation : keep cool

TASTING

Odour: vegetal, fruity, toasted

Texture: elastic-friable

Flavour: intense, sapid, alcoholic sensation

Aromas: aromatic herbs, walnut, wine, chocolate

DESCRIPTION

The refinement in wine and pomace of Lagrein gives to the cheese an particular elastic- friable consistence and heady 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

Wine jellies – Company Alpe Pragras - <http://www.alpepragas.com/en/products/wine-jellies/wine-jelly-lagrein/21-324.html>

Balsamic vinegar