

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

⅓

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

www.h-h-shop.com

DEGUST
Affineur



Rosy metá

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

DEGUST CULTURA INNOVA

Valore energetico/ Brennwert/ Energy	332 Kcal 1385 kJ
Proteine/ Eiweiß/ Protein	21,60 g
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate	0,01 g
Grassi/ Fett/Fet	27 g
Sale/Salz/Salt	k.a.

Provenienza: Austria (Tirolo)

Tipologia: pasta da taglio

Affinato: vino e vinacce di moscato rosa

Ingredienti: latte di capra, sale, caglio

Allergeni: latte

Conservazione: Conservare al fresco

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: fruttato, biotecnologico

Texture: elastica

Gusto: dolce, delicato

Aromi: rose, vinosi, leggera sensazione alcolica di lieviti, cannella

Herkunft: Österreich (Tirol)

Typologie: Schnittkäse

Affiniert: Wein und Trester vom

Rosenmuskateller

Zutaten: Ziegenmilch, Salz, Lab

Allergene: Milch

Konservierung: Kühl lagern

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: fruchtig, fermentativ, nach Gewürze

Textur: elastisch

Geschmack: süß, zart

Aroma: Rosen, weinig, leichte alkoholische

Hefenoten, Zimt

Origin: Austria (Tyrol)

Type: semi-hard cheese

Refined: wine and pomace of Moscato Rosa

Ingredients: goat milk, salt, rennet

Allergens: milk

Conservation : keep cool

TASTING

Odour: fruity, fermented

Texture: elastic

Flavour: sweet, delicate

Aromas: roses, vinous, slight hint of alcoholic yeasts, cinnamon

DESCRIZIONE

L'affinamento nel vino e nelle vinacce accuratamente selezionate di Moscato rosa dona al formaggio una colorazione violacea alla crosta e caratteristici profumi floreali e 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

Le note fruttate e floreali si abbinano particolarmente bene con del pane alla frutta.

Vini: Gewürztraminer, Moscato giallo

Gelatine di vino – Azienda Alpe Pragás -

<http://www.alpepragas.com/it/prodotti/gelatine-al-vino/20-305.html#menushop>

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

Die fruchtig-blumigen Noten harmonieren besonders zu Fruchtbrot

Weinbegleitung: Gewürztraminer, Goldmuskateller

Weingelee Alpe Pragás

<http://www.alpepragas.com/it/prodotti/gelatine-al-vino/20-305.html#menushop>

DESCRIPTION

The refinement in wine and pomace of Moscato rosa gives to the rind of cheese an particular color -violet and characteristic floral and 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: Gewürztraminer, Moscato giallo

Wine jellies – Company Alpe Pragás -

<http://www.alpepragas.com/en/products/wine-jellies/20-305.html>

Fruit bread