

Latte crudo | Rohmilch | raw milk

Latte vaccino | Kuhmilch | cow milk

Latte di capra | Ziegenmilch | goat milk

pastorizzato | Pasteurisiert | pasteurized

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



Rosy Intera

DEGUST
Affineur

DEGUST CULTURA INNOVA

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

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	

Provenienza: Austria (Tirolo)

Tipologia: pasta da taglio

Affinato: vino e vinacce di moscato rosa, successivamente immerso in una miscela di c'era d'api e carbone vegetale

Ingredienti: latte di capra, sale, caglio

Allergeni: latte

Conservazione: Conservare al fresco

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: fruttato, vegetale

Texture: elastica-solubile

Gusto: delicato-dolce

Aromi: floreali di rose, vinosi con leggera sensazione alcolica di lieviti, canella

DESCRIZIONE

Antico metodo di conservazione, immergendo il formaggio nella cera si crea un packaging naturale che lo protegge dagli agenti esterni donando piacevoli aromi floreali, fruttati e di nettare

Sulla base delle sue proprietà protettive e aromatiche abbiamo realizzato una miscela con carbone vegetale per creare un piacevole contrasto estetico e un confezionamento naturale ancora più protettivo.

ABBINAMENTI

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

Vini: Gewürztraminer, Moscato giallo

Gelatina di vino rosso – Azienda Alpe Pragas -

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

Herkunft: Österreich (Tirol)

Typologie: Schnittkäse

Affiniert: Wein und Trester vom Rosenmuskateller, anschließend in einer Bienenwachs- und Holzkohlemischung eingetaucht

Zutaten: Ziegenmilch, Salz, Lab

Allergene: Milch

Konservierung: Kühl lagern

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: fruchtig, pflanzlich

Textur: elastisch-schmelzend

Geschmack: zart-süß

Aroma: blumig nach Rose, wenig mit leichten alkoholischen Gäraroma, Zimt

BESCHREIBUNG

Auf eine alte Tradition zurück greifend verwendet man Bienenwachs als Beschichtung zum Schützen der Käse während ihrer Lagerung. Indem man den Käse im Wachs eintaucht wird eine natürliche Hülle gebildet, welche diesen von äußeren Wirkstoffen beschützt und angenehme blumig, fruchtige und nach Nektar duftendes Aroma verleiht. Auf der Basis seiner schützenden Eigenschaft haben wir eine Mischung mit Holzkohle entwickelt, um einen attraktiven ästhetischen Kontrast, einen neuen Geschmack und eine natürliche Konfektion zu gewinnen.

BEGLEITVORSCHLÄGE

Die fruchtigen und blumigen Noten passen hervorragend zu Fruchtbrot.

Weine: Gewürztraminer, Goldmuskateller

Rotweingelee – Alpe Pragas

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

Origin: Austria (Tyrol)

Type: semi-hard cheese

Refined: wine and pomace of Moscato Rosa, subsequently dipped in a mixture of beeswax and vegetable carbon

Ingredients: goat milk, rennet, salt

Allergens: milk

Conservation : keep cool

TASTING

Odour: fruity, vegetal

Texture: elastic-soluble

Flavour: delicate-sweet

Aromas: floral of roses, vinous with a slight alcoholic sensation of yeast, cinnamon

DESCRIPTION

Beeswax has always been used as a coating to protect cheeses during ripening. Immersing the cheese in wax creates a natural packaging that protects it from external agents donating pleasant floral, fruity and aromas of nectar. Based on its protective properties we have developed a mixture with vegetable carbon to create a pleasing aesthetic contrast, new flavours and even one more protective natural packaging.

PAIRINGS

The fruity and floral notes find a perfect match with fruit bread.

Wines: Gewürztraminer, Yellow Muscat

Red wine jellies - Company Alpe Pragas -

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