


 Latte crudo | Rohmilch | raw milk

 pastorizzato | Pasteurisiert | pasteurize

 Formaggio intero | Ganze Form | Whole cheese

 Latte vaccino | Kuhmilch | cow milk

 latte pecora | Schafmilch | sheep milk

 Taglio a pezzi | Stückweise | Cut pieces

 Latte di capra | Ziegenmilch | goat milk

 Latte di Bufala | Büffelmilch | Water buffalo milk

 1/2

 1/4

 1/8

  
Affineur



## Elzenbaumer

TERRITORIO SELECTION

Valore energetico/ Brennwert/ Energy	380 Kcal 1573 kJ
Proteine/ Eiweiß/ Protein	22,10 g
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate	0,8 g
Grassi/ Fett/Fet	32,00 g
Sale/Salz/Salt	0,5 g

CODICE KODE CODE	LATTE MILCH MILK	PESO GEWICHT WEIGHT	DIMENSIONI ABMESSUNG DIMENSIONS	STAGIONATURA REIFEGRAD SEASONING	M.G.S.S F.I.T F.D.M	VENDITA VERKAUF SALE	PEZZI BOX STÜCK BOX PIECES BOX
220	 	700 g	ø 11 H 6cm	60 gg	50%		4

**Fornitore:** Neuhaushof

**Provenienza:** Acereeto, Alto Adige

**Tipologia:** pasta da taglio

**Ingredienti:** latte, sale, caglio, fermenti lattici

**Allergeni:** latte

**Conservazione:** conservare a + 4°-+ 7°C

### ESAME ORGANOLETTICO

**Olfatto:** lattico, speziato

**Texture:** burrosa-solubile

**Gusto:** sapido, leggermente acidulo

**Aromi:** burro fuso, cumino, lievemente di lieviti

**Lieferant:** Neuhaushof

**Herkunft:** Ahornach, Südtirol

**Typologie:** Schnittkäse

**Zutaten:** Milch, Salz, Lab, Kulturen

**Allergene:** Milch

**Konservierung:** bei +4°-+7° C lagern

### GESCHAMCKSGUTACHTEN

**Geruch:** milchig, würzig

**Textur:** buttrig-schmelzend

**Geschmack:** schmackhaft, leicht säuerlich

**Aroma:** geschmolzene Butter, Kümmel, leicht nach Hefe

**Supplier:** Neuhaushof

**Origin:** Acereeto, South Tyrol

**Type:** semi-hard cheese

**Ingredients:** milk, salt, rennet, culture

**Allergens:** milk

**Conservation:** store at +4 - +7° C

### TASTING

**Odour:** lactic, spicy

**Texture:** buttery-soluble

**Flavour:** sapid, slightly acidulous

**Aromas:** melted butter, cumin, slightly yeasty

### DESCRIZIONE

Formaggio a crosta lavata con pasta bianco crema prodotto a 1.400 m. di altitudine nel maso di Weitlaner Lambert e sua moglie Christl ai margini del piccolo paesino di Acereeto.

Formaggio artigianale dal sapore genuino ottimo da consumare da solo in una merenda di formaggi.

### ABBINAMENTI

Vini: bianchi aromatici, rossi di media struttura

Tè nero

Conserven: mostarda di mele

Patate lessate

### BESCHREIBUNG

Rotgeschmierter Bauernkäse mit cremefarbenem Teig, der auf 1.400 m am Rande des Dörfchen Ahornach von Weitlaner Lambert und seiner Frau Christl produziert wird. Handwerkliches Produkt, das ideal als Marende serviert wird.

### BEGLEITVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: aromatische Weißweine, mittelschwerer Rotwein

Schwarztee

Konserven: Apfelmustarda

gekochte Kartoffeln

### DESCRIPTION

Washed rind cheese with a white-cream dough produced at 1400m of altitude in the farm of Weitlaner Lambert and his wife Christil that is situated at the verge of a small village called Acereeto. Artisanal cheese characterized by a genuine taste, ideal to consume as a generous and healthy afternoon snack.

### PAIRINGS

Wines: aromatic white, medium-bodied red

Black tea

Preserves: apple mustard

Boiled potatoes