




 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

 ½

 ¼

 ⅛







Fienoso

CULTURA INNOVA

| | |
|---|--------------------|
| Valore energetico/Brennwert/Energy | ,00 kcal ,00 kJ |
| Grassi/Fett/Fat | ,00 g |
| -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates | ,00 g |
| Carboidrati/Kohlenhydrate/Carbohydrate | 0,00 g |
| -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar | 0,00 g |
| Proteine/Eiweiß/Protein | ,00 g |
| Sale/Salz/Salt | 0,00 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 |
|------------------------|---|---------------------------|---------------------------------------|--|---------------------------|---|--------------------------------------|
| 221 |  | 1 kg | ø 15 H 6cm | 60 | 50 % |  | 2/4 |

Provenienza: Acereeto (Alto Adige)

Tipologia: pasta da taglio

Affinato: in barrique ricoperto da fieno di montagna per 1-2 mesi

Ingredienti: latte, sale, caglio

Allergeni: latte

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

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: vegetale, fruttato, lattico

Texture: burrosa-solubile

Gusto: dolce, leggermente acidulo nel retrogusto

Aromi: foraggio verde, nocciola, burro fuso, cumino

DESCRIZIONE

Il formaggio è ricoperto da fieno di alta montagna, fiori ed erbe e riposto all' interno di barrique. Il fieno nella tradizione si utilizzava per trasportare le forme senza danneggiarle. Dopo l'affinamento nelle botti il formaggio viene confezionato nel fieno fresco.

ABBINAMENTI

Vini: rossi leggeri e speziati
Noci e noccioline nel miele

Herkunft: Ahornach (Südtirol)

Typologie: Schnittkäse

Affiniert: ein bis zwei Monate im Barrique in Bergwiesenheu eingebettet

Zutaten: Milch, Salz, Lab

Allergene: Milch

Konservierung: bei +4 - +7° C lagern

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: pflanzlich, fruchtig, milchig

Textur: buttrig-schmelzend

Geschmack: süß, leicht säuerlicher Nachgeschmack

Aroma: grünes Viehfutter, Haselnuss, geschmolzene Butter, Kümmel

BESCHREIBUNG

Der Käse wird im Bergwiesenheu in Barrique-Fässern gereift. In der Vergangenheit verwendete man Heu zum sicheren Transport der Käselaike. Nach der Reife in den Fässern wird der Käse mit frischem Heu verpackt.

BEGLEITVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: leichte würzige Rotweine
Wal- und Haselnüsse in Honig eingelegt

Origin: Acereeto (South Tyrol,Italy)

Type: semi-hard cheese

Refined: in barrels covered with mountain hay for 1-2 months

Ingredients: milk, salt, rennet

Allergens: milk

Conservation: store at +4 - +7° C

TASTING

Odour: vegetal, fruity, lactic

Texture: buttery-soluble

Flavour: sweet, slightly acidulous in the aftertaste

Aromas: greenery, hazelnut, melted butter, cumin

DESCRIPTION

The cheese is put in a barrel and covered by mountain hay, flowers and herbs. In the past the hay was used to carry the shapes without damaging them. After aging in the barrels, the cheese is packaged in fresh hay.

PAIRINGS

Wines: light and spicy red
Walnuts and hazelnuts in honey