




 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





  
DEGUST®  
Affineur



## Hoamatkas

CULTURA INNOVA

Valore energetico/Brennwert/Energy	,00 kcal ,00 kJ
Grassi/Fett/Fat -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	,00 g ,00 g
Carboidrati/Kohlenhydrate/Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	0,00 g 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
225	 	2,5 kg	ø 11 H 5cm	5-12 M	45 %	 	2

**Provenienza:** Alpeggi dell'Alto Adige, solo produzione estiva

**Tipologia:** pasta da taglio

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

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

**Allergeni:** latte

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

### ESAME ORGANOLETTICO

**Olfatto:** lattico, vegetale, fruttato

**Texture:** elastica-friabile

**Gusto:** sapido e leggermente amarognolo

**Aromi:** burro nocciola, fieno, erbe aromatiche, frutta matura

### DESCRIZIONE

Il formaggio è coperto con 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: Cabernet Sauvignon

Conserva: crema di Fén - Azienda Primitivizia

- <http://www.primitivizia.it/prodotti/fen/>

**Herkunft:** Südtiroler Alpkäse, nur Sommerproduktion

**Typologie:** Schnittkäse

**Affiniert:** ein bis zwei Monate im Barrique in Bergwiesenheu eingebettet

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

**Allergene:** Milch

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

### GESCHAMCKSGUTACHTEN

**Geruch:** milchig, pflanzlich, fruchtig, Heu

**Textur:** elastisch-mürb

**Geschmack:** schmackhaft und leicht bitter

**Aroma:** Butter, Haselnuss, Heu, aromatische Kräuter, reife Früchte

### BESCHREIBUNG

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

### BEGLEITVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: Cabernet Sauvignon

Konserven: Crema di Fén - Azienda Primitivizia

<http://www.primitivizia.it/prodotti/fen/>

**Origin:** Alpine pastures of South Tyrol, only summer production

**Type:** semi-hard cheese

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

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

**Allergens:** milk

**Conservation:** store at +4 - +7° C

### TASTING

**Odour:** lactic, vegetal, fruity

**Texture:** elastic-friable

**Flavour:** sapid and slightly bitter

**Aromas:** butter, hazelnut, hay, aromatic herbs, ripe fruit

### 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: Cabernet Sauvignon

Preserves: crema of Fén - Company Primitivizia

<http://www.primitivizia.it/prodotti/fen/>