



 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

 ⅓


DEGUST®
Affineur



Latemar

TERRITORIO SELECTION

Valore energetico/ Brennwert/ Energy	408 Kcal 1691 kJ
Proteine/ Eiweiß/ Protein	27,34 g
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate	
Grassi/ Fett/Fet	32,58 g
Sale/Salz/Salt	1,15 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
314	 	3,6 kg	ø 25 H 7cm	6-8 M	45%	 	1

Fornitore: Learnerhof

Provenienza: Nova Ponenete, Val D'Ega, Alto Adige

Tipologia: pasta dura

Ingredienti: latte, sale, caglio

Allergeni: latte

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

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: lattico, vegetale, fruttato, tostato

Texture: friabile-solubile

Gusto: intenso, dolce-salato, finale pungente

Aromi: burro fuso, frutta matura, noci, caramello

Lieferant: Learnerhof

Herkunft: Deutschnofen, Eggental, Südtirol

Typologie: Hartkäse

Zutaten: Milch, Salz, Lab

Allergene: Milch

Konservierung: bei +4°-+7° C lagern

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: milchig, pflanzlich, fruchtig, geröstet

Textur: mürb-schmelzend

Geschmack: intensiv, süß-salzig, im Abgang anhaltend

Aroma: geschmolzene Butter, reife Frucht, Nüsse, Karamell

Supplier: Learnerhof

Origin: Nova Ponenete, Eggental, South Tyrol

Type: hard cheese

Ingredients: milk, salt, rennet

Allergens: milk

Conservation: store at +4 - +7° C

TASTING

Odour: lactic, vegetal, fruity, toasted

Texture: friable-soluble

Flavour: intense, sweet-salty, pungent final

Aromas: melted butter, ripe fruit, nuts, caramel

DESCRIZIONE

Formaggio con crosta arancione e pasta giallo paglierino prodotto dal giovane casaro Stefan Learner nel maso di famiglia a 1.360 m. di altitudine nella località di Nova Ponente, nel cuore delle Dolomiti. Nonostante sia un formaggio a pasta da taglio la cagliata viene rotta a chicchi di riso, procedura che si attua nella produzione di formaggi a pasta dura. Particolarmente intesi gli aromi dei pascoli. Ottimo formaggio da utilizzare nelle degustazioni tra formaggi e vini.

ABBINAMENTI

Vini: rossi strutturati

Noci, frutta secca

BESCHREIBUNG

Bergkäse mit orangefarbener Rinde und strohgelbem Teig, der vom jungen Käser Stefan Köhl in Deutschnofen im Herzen der Dolomiten auf 1.360 m Höhe produziert wird. Der Käsebruch wird zu reisgroßen Stücken geschnitten, um daraus einen Hartkäse mit intensiven Aromen aus Wiesen und Weiden zu produzieren.

Ausgezeichneter Käse für Käse-Wein-Verkostungen.

BEGLEITVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: schwere Rotweine

Nüsse, Trockenfrüchte

DESCRIPTION

Orange-rind cheese with straw-yellow dough produced by the young cheese-maker Stefan Learner in the family farm situated at an altitude of 1360m in Nova Ponente, in the heart of the Dolomiti. Even though it can be categorized as a cutting cheese, the curd is cut into rice-size grains, exclusive procedure for harde-paste cheeses. Grazing land aromas are feep and intense.

Ideal for a testing session in wine and cheese paring.

PAIRINGS

Wines: structured red

Nuts, dried fruits