



 Latte crudo | Rohmilch | raw milk

 pastorizzato | Pasteurisiert | pasteurized

 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


Affineur



Latemar Gigante

TERRITORIO SELECTION

Valore energetico/ Brennwert/ Energy	430 Kcal 1784 kJ
Proteine/ Eiweiß/ Protein	27,90 g
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate	
Grassi/ Fett/Fet	34,73 g
Sale/Salz/Salt	1,37 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
312	 	30 kg	ø H cm	min. 12 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

Texture: friabile-solubile

Gusto: armonico, elegante, dolce-salato con finale pungente

Aromi: burro nocciola, frutta matura, noci

Lieferant: Learnerhof

Herkunft: Deutschnofen, Eggental, Südtirol

Typologie: Hartkäse

Zutaten: Milch, Salz, Lab

Allergene: Milch

Konservierung: bei +4°-+7° C lagern

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: milchig, pflanzlich

Textur: mürb-schmelzend

Geschmack: harmonisch, elegant, süß-salzig, im Abgang anhaltend

Aroma: Butter, reife Früchte, Nüsse

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

Texture: friable-soluble

Flavour: harmonious, sweet-salty, pungent finale

Aromas: butter, hazelnut, ripe fruit, walnuts

DESCRIZIONE

Forme da 35 kg, se ne produce una al giorno, pasta giallo paglierino e crosta arancione. Possibilità di avere forme decorate personalizzate.

La cagliata viene messa in forma con un telo che viene piegato e cambiato continuamente, sul bordo della crosta spesso si vede il segno di questa procedura manuale e artigianale.

ABBINAMENTI

Vini: rossi strutturati

Noci, frutta secca

Conserven: mostarde di frutta - Azienda Le Tamerici

http://www.letamericisrl.com/shop/products.php?category_id=2

BESCHREIBUNG

Laib zu ca. 35 kg, für den die gesamte tägliche Milchleistung benötigt wird. Strohgelber Teig und orange Rinde. Auf Wunsch personalisiert. Der Käsebruch wird noch mit einem Tuch in Formen gebracht und kontinuierlich gewendet. Auf der Rinde ist deshalb häufig eine Einbuchtung dieser Prozedur zu erkennen.

BEGLEITVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: schwere Rotweine

Nüsse, Trockenfrüchte

Konserven: Fruchtemostarda – Le Tamerici

http://www.letamericisrl.com/shop/products.php?category_id=2

DESCRIPTION

35kg wheels, one every day. Orange grind and straw-yellow dough. It is possible to ask for a personalized decoration on the wheel. The curd gets moulded thanks to a cloth, which is repeatedly folded and changed; because of this artisanal procedure, you may often find small marks on the sides of the rind.

PAIRINGS

Wines: structured red

Nuts, dried fruits

Preserves: fruit mustard - Company Le Tamerici

http://www.letamericisrl.com/shop/products.php?category_id=2