

🧴 Latte crudo | Rohmilch | raw milk

🐄 Latte vaccino | Kuhmilch | cow milk

🐐 Latte di capra | Ziegenmilch | goat milk

🔪 pastorizzato | Pasteurisiert | pasteurized

🐑 latte pecora | Schafmilch | sheep milk

🐃 Latte di Bufala | Büffelmilch | Water buffalo milk

🧀 Formaggio intero | Ganze Form | Whole cheese

🔪 Taglio a pezzi | Stückweise | Cut pieces

🕒 ½

🕒 ¼

🕒 ⅓

**DEGUST**  
Affineur



## Noagnlailich® Big

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
318		1 kg	ø 18 H 5cm	3-6 M	45 %		2

**Provenienza:** Veneto

**Tipologia:** pasta dura, caglio vegetale

**Affinato:** in barrique ricoperto da fieno di montagna per 1 mese

**Ingredienti:** latte di capra, sale, caglio vegetale

**Allergeni:** latte

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

### ESAME ORGANOLETTICO

**Olfatto:** vegetale, animale

**Texture:** compatta-friabile

**Gusto:** delicato, dolce-salato

**Aromi:** foraggio verde, caprino, cannella, noce moscata

**Herkunft:** Venetien

**Typologie:** Hartkäse, pflanzliches Lab

**Affiniert:** ein Monat im Barrique in

Bergwiesenheu eingebettet

**Zutaten:** Ziegenmilch, Salz, pflanzliches Lab

**Allergene:** Milch

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

### GESCHAMCKSGUTACHTEN

**Geruch:** pflanzlich, tierisch

**Textur:** kompakt-mürb

**Geschmack:** mild, süß-salzig

**Aroma:** grünes Viehfutter, Ziege, Zimt,

Muskatnuss

**Origin:** Veneto (Italy)

**Type:** hard cheese, vegetal rennet

**Refined:** in barrels, covered with mountain

hay for 1 month

**Ingredients:** goat milk ,salt, vegetable rennet

**Allergens:** milk

**Conservation:** store at +4 - +7° C

### TASTING

**Odour:** vegetal, animal

**Texture:** compact-friable

**Flavour:** delicate, sweet-salty

**Aromas:** greenery, goaty, cinnamon, nutmeg

### 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 avvolto in un profumato nido di fieno e confezionato nell'omonimo telo di lino da cui prende il nome "Noagnlailich". Servire il formaggio sul suo letto di fieno.

### ABBINAMENTI

Vini: Cabernet sauvignon, Sylvaner

Miele di montagna

Pane speziato

### BESCHREIBUNG

Der Käse wird mit Bergwiesenheu bedeckt, und in Barrique-Fässern gereift. In der Vergangenheit verwendete man Heu zum sicheren Transport der Käselaipe. Nach der Reife wird der Käse im Heu und Leinentuch verpackt, dessen Namen „Noagnlailich“ er trägt, welches der Bauer verwendete, um das Heu zu transportieren. Ideal auf etwas Heu zu servieren.

### BEGLEITVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: Cabernet Sauvignon,

Sylvaner

Berghonig

Gewürzbrot

### 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 wrapped in a scented nest of hay and packaged in a namesake linen cloth from which it takes its name.

Serve the cheese on him hay bed.

### PAIRINGS

Wines: Cabernet Sauvignon, Sylvaner

Mountain honey

Aromatic spicy bread