



 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

 1/2

 1/4

 1/8

  
Affineur



## Puzzone di Moena

Valore energetico/ Brennwert/ Energy	365 Kcal 1514 kJ
Proteine/ Eiweiß/ Protein	24 g
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate	0 g
Grassi/ Fett/Fet	30 g
Sale/Salz/Salt	1,6 g

TERRITORIO SELECTION

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
232	 	10-12 kg	ø 38 H 9cm	90/120 gg	45%	 	1

**Fornitore:** Gruppo Formaggi del Trentino

**Provenienza:** Val di Fiemme, Trentino

**Tipologia:** pasta da taglio

**Ingredienti:** latte,sale,caglio

**Allergeni:** latte

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

### ESAME ORGANOLETTICO

**Olfatto:** vegetale, fruttato, tostato

**Texture:** elastica-friabile

**Gusto:** sapido, intenso e persistente

**Aromi:** intensi di pascolo, erbe alpine, frutta matura, nocciole tostate

### DESCRIZIONE

Crosta sottile con tipico marchio di colore marroncino rossastro, pasta morbida giallo paglierino.

Risale agli anni Settanta l'idea di chiamare "puzzone" quel formaggio che in valle tutti conoscevano come "nostrano" e che in lingua ladina si chiamava "spretz tzaori". Deve il suo nome al caratteristico odore piuttosto forte ed intenso. Il Puzzone del Presidio Slow Food è marchiato con una "M" (malga).

### ABBINAMENTI

Vini: rossi strutturati  
Polenta

**Lieferant:** Gruppo Formaggi del Trentino

**Herkunft:** Fleimstal, Trentino

**Typologie:** Schnittkäse

**Zutaten:** Milch,Salz,Lab

**Allergene:** Milch

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

### GESCHAMCKSGUTACHTEN

**Geruch:** pflanzlich, fruchtig, geröstet, "Stinker"

**Textur:** elastisch-mürb

**Geschmack:** schmackhaft, intensiv und anhaltend

**Aroma:** intensiv nach Weide, Bergkräuter, reife Früchte, geröstete Haselnüsse

### BESCHREIBUNG

Dünne, typisch rötlich-braune Rinde, weicher strohgelber Teig. In den siebziger Jahren wurde dieser Käse als „puzzone“ (dt. Stinker) oder ladinisch „spretz tzaori“ bezeichnet. Der Name stammt von seinem intensiven Geruch. Wird der Puzzone mit einem „M“ für „malga“ (dt. Alm) deklariert, handelt es sich um ein Presidio Slow Food.

### BEGLEITVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: schwere Rotweine  
Polenta

**Supplier:** Gruppo Formaggi del Trentino

**Origin:** Val di Fiemme, Trentino

**Type:** semi-hard cheese

**Ingredients:** milk, salt, rennet

**Allergens:** milk

**Conservation:** store at +4 - +7° C

### TASTING

**Odour:** vegetal, fruity, toasted

**Texture:** elastic-friable

**Flavour:** sapid, intense and persistent

**Aromas:** intense meadow scents, alpine herbs, ripe fruit, toasted walnuts

### DESCRIPTION

Thin rind marked by typical brown-reddish brand, soft and straw-yellow dough. The custom of calling this cheese "puzzone" (stinky) goes back to the 1970's, when this product was already popular and had the Ladin name "spretz tzaori".

It takes its name because of its characteristic pungent smell. The Slow Food Puzzone presidium has a big "M" marked on it which stands for "Malga".

### PAIRINGS

Wines: Teroldego  
Polenta