

🧴 Latte crudo | Rohmilch | raw milk

🐄 Latte vaccino | Kuhmilch | cow milk

🐐 Latte di capra | Ziegenmilch | goat milk

🔪 pastorizzato | Pasteurisiert | pasteurize

🐑 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



## Elzenbaumer

Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	380 kcal 1.573 kJ
Grassi/ Fett/Fet -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	32 g 23 g
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	0,8 g <0,5 g
Proteine/ Eiweiß/ Protein	22 g
Sale/Salz/Salt	0,50 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
220		700 g	ø 11 H 6cm	60 gg	50%		4

**Fornitore:** Neuhaus

**Provenienza:** Achereto, Alto Adige

**Tipologia:** pasta da taglio

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

**Allergeni:** latte

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

**Lieferant:** Neuhaus

**Herkunft:** Ahornach, Südtirol

**Typologie:** Schnittkäse

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

**Allergene:** Milch

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

**Supplier:** Neuhaus

**Origin:** Achereto, South Tyrol

**Type:** semi-hard cheese

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

**Allergens:** milk

**Conservation:** store at +4- +7° C

### ESAME ORGANOLETTICO

**Olfatto:** lattico, speziato

**Texture:** burrosa-solubile

**Gusto:** sapido, leggermente acidulo

**Aromi:** burro fuso, cumino, lievemente di lieviti

### GESCHAMCKSGUTACHTEN

**Geruch:** milchig, würzig

**Textur:** buttrig-schmelzend

**Geschmack:** schmackhaft, leicht säuerlich

**Aroma:** geschmolzene Butter, Kümmel, leicht nach Hefe

### TASTING

**Odour:** lactic, spicy

**Texture:** buttery-soluble

**Flavour:** sapid, slightly acidulous

**Aromas:** melted butter, cumin, slightly yeasty

### DESCRIZIONE

Formaggio a crosta lavata con pasta bianco crema prodotto a 1.400 m. di altitudine nel maso di Weitlaner Lambert e sua moglie Christl ai margini del piccolo paesino di Achereto.

Formaggio artigianale dal sapore genuino ottimo da consumare da solo in una merenda di formaggi.

### ABBINAMENTI

Vini: bianchi aromatici, rossi di media struttura

Tè nero

Conserven: mostarda di mele

Patate lessate

### BESCHREIBUNG

Rotgeschmierter Bauernkäse mit cremefarbenem Teig, der auf 1.400 m am Rande des Dörfchen Ahornach von Weitlaner Lambert und seiner Frau Christl produziert wird. Handwerkliches Produkt, das ideal als Marenade serviert wird.

### BEGLEITVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: aromatische Weißweine, mittelschwerer Rotwein  
Schwarztee

Konserven: Apfelmustarda  
gekochte Kartoffeln

### DESCRIPTION

Washed rind cheese with a white-cream dough produced at 1400m of altitude in the farm of Weitlander Lambert and his wife Christil that is situated at the verge of a small village called Achereto. Artisanal cheese characterized by a genuine taste, ideal to consume as a generous and healthy afternoon snack.

### PAIRINGS

Wines: aromatic white, medium-bodied red  
Black tea

Preserves: apple mustard  
Boiled potatoes