



Latte crudo | Rohmilch | raw milk



pastorizzato | Pasteurisiert | pasteurized



Latte vaccino | Kuhmilch | cow milk



Latte di capra | Ziegenmilch | goat milk



latte pecora | Schafmilch | sheep milk



Latte bufala | Büffelmilch | buffalo milk



Forma intera | Ganze Form | Whole cheese



Taglio a pezzi | Stückweise | Cut pieces



1/2



1/4



1/8

**DEGUST**  
Affineur

## Elzenbaumer



| Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g                         |                      |
|--|----------------------|
| Valore energetico/ Brennwert/ Energy   | 380 KCAL<br>1.573 KJ |
| Grassi/ Fett/Fet<br>-di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates        | 32 G<br>23 G         |
| Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate<br>-di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar | 0,8 G<br><0,5 G      |
| Proteine/ Eiweiß/ Protein  | 22 G                 |
| Sale/Salz/Salt   | 0,50 G               |

| CODICE<br>KODE<br>CODE | LATTE<br>MILCH<br>MILK | PESO<br>GEWICHT<br>WEIGHT | DIMENSIONI<br>ABMESSUNG<br>DIMENSIONS | STAGIONATURA<br>REIFEGRAD<br>SEASONING | M.G.S.S<br>F.i.T<br>F.D.M | VENDITA<br>VERKAUF<br>SALE | PEZZI BOX<br>STÜCK BOX<br>PIECES BOX |
|------------------------|------------------------|---------------------------|---------------------------------------|--|---------------------------|----------------------------|--------------------------------------|
| 220                    |                        | 700 g                     | ø 11 H 6cm                            | 60 gg                                  | 50%                       |                            | 4                                    |

**Fornitore:** 176

**Provenienza:** Acereto, Alto Adige

**Tipologia:** pasta da taglio

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

**Allergeni:** latte

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

**Lieferant:** 176

**Herkunft:** Ahornach, Südtirol

**Typologie:** Schnittkäse

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

**Allergene:** Milch

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

**Supplier:**

**Origin:** Acereto, 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 Acereto.

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

### 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 Marende serviert wird.

### 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 Acereto. Artisanal cheese characterized by a genuine taste, ideal to consume as a generous and healthy afternoon snack.

### ABBINAMENTI

Vini: bianchi aromatici, rossi di media struttura

Tè nero

Conservas: mostarda di mele

Patate lessate

### SERVIERVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: aromatische Weißweine,

mittelschwerer Rotwein

Schwarztee

Konserven: Apfelmustarda

gekochte Kartoffeln

### PAIRINGS

Wines: aromatic white, medium-bodied red

Black tea

Preserves: apple mustard

Boiled potatoes