



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



Fienoso



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	1,4 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
221		1 kg	ø 15 H 6cm	60	50 %		4

Fornitore: 28

Provenienza: Acereeto (Alto Adige)

Tipologia: pasta da taglio

Ingredienti: latte, sale, caglio

Allergeni: latte

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

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: vegetale, fruttato, lattico

Texture: burrosa-solubile

Gusto: dolce, leggermente acidulo nel retrogusto

Aromi: foraggio verde, nocciola, burro fuso, cumino

DESCRIZIONE

Questo formaggio matura in barrique riempite di fieno d'altura. Nel passato il fieno fungeva da imballaggio per proteggere il formaggio nel trasporto. Dopo la maturazione nelle botti il formaggio viene avvolto in fieno fresco risultando estremamente piacevole all'occhio. Al palato colpisce per la combinazione tra aromi primari e vegetazione di alta montagna con un finale delicatamente amarognolo.

ABBINAMENTI

Vini consigliati: rossi leggeri e aromatici

Suggerimenti: noci e nocciole conservate nel miele

Lieferant: 28

Herkunft: Ahornach (Südtirol)

Typologie: Schnittkäse

Zutaten: Milch, Salz, Lab

Allergene: Milch

Konservierung: bei +4 - +7° C lagern

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: pflanzlich, fruchtig, milchig

Textur: buttrig-schmelzend

Geschmack: süß, leicht säuerlicher Nachgeschmack

Aroma: grünes Viehfutter, Haselnuss, geschmolzene Butter, Kümmel

BESCHREIBUNG

Dieser Käse wird im Bergwiesenheu in Barrique-Fässern gereift. In der Vergangenheit verwendete man Heu zum sicheren Transport der Käseläbe. Nach der Reifung in den Fässern wird der Käse mit frischem Heu verpackt. Dadurch besticht der äußerst dekorativ wirkende Käse durch eine Kombination von primären Aromen und hochalpiner Vegetation, zurück bleibt eine feine, zarte Bitternis.

SERVIERVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: leichte würzige Rotweine

Sonstiges: In Honig eingelegte Wal- und Haselnüsse

Supplier:

Origin: Acereeto (South Tyrol,Italy)

Type: semi-hard cheese

Ingredients: milk, salt, rennet

Allergens: milk

Conservation: store at +4 - +7° C

TASTING

Odour: vegetal, fruity, lactic

Texture: buttery-soluble

Flavour: sweet, slightly acidulous in the aftertaste

Aromas: greenery, hazelnut, melted butter, cumin

DESCRIPTION

This cheese is matured in mountain meadow hay in barrique barrels. In the past, hay was used to safely transport the cheese wheels. After maturing in the barrels, the cheese is packed with fresh hay. As a result, this extremely decorative cheese captivates with a combination of primary aromas and high alpine vegetation, leaving behind a fine, delicate bitterness.

PAIRINGS

Wine accompaniment: light, spicy red wines

Other: Walnuts and hazelnuts pickled in honey