



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 medium



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
266		500 g	ø 12 H 6cm	45 gg	50 %		4

**Fornitore:** 29

**Provenienza:** Acereto (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

Il formaggio matura in fieno di montagna all'interno di barrique. Un tempo il fieno fungeva da imballaggio per il trasporto del formaggio. Terminata la maturazione nelle botti si decora il cacio con fieno fresco. L'aroma fienoso si sposa a meraviglia con il sapore burroso del formaggio.

### ABBINAMENTI

Vini consigliati: rossi leggeri ed aromatici

Suggerimento: noci e nocciole conservate nel miele

**Lieferant:** 29

**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 säuerlich im Abgang

**Aroma:** grünes Viehfutter, Haselnuss, geschmolzene Butter, Kümmel

### BESCHREIBUNG

Der Käse wird im Bergwiesenheu in Barrique-Fässern gereift. In der Vergangenheit verwendete man Heu zum sicheren Transport der Käseläbe. Nach der Reife in den Fässern wird der Käse mit frischem Heu dekoriert. Das Heu Aroma passt toll zu dem buttrigen Geschmack des Käses.

### SERVIERVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: leichte würzige Rotweine

Sonstiges: In Honig eingelegte Wal- und Haselnüsse

**Supplier:**

**Origin:** Acereto (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

The 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.

### PAIRINGS

Wine accompaniment: light, spicy red wines

Other: Walnuts and hazelnuts pickled in honey