

🍶 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



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

CULTURA INNOVA

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: Elzenbaumer

Provenienza: Acero (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

Lieferant: Elzenbaumer

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

Supplier: Elzenbaumer

Origin: Acero (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

DESCRIZIONE

Il formaggio è ricoperto da fieno di alta montagna, fiori ed erbe e riposto all'interno di barrique. Il fieno nella tradizione si utilizzava per trasportare le forme senza danneggiarle. Dopo l'affinamento nelle botti il formaggio viene confezionato nel fieno fresco.

ABBINAMENTI

Vini: rossi leggeri e speziati

Noci e nocciole nel miele

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 verpackt.

BEGLEITVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: leichte würzige Rotweine

Wal- und Haselnüsse in Honig eingelegt

DESCRIPTION

The cheese is put in a barrel and covered by mountain hay, flowers and herbs. In the past the hay was used to carry the shapes without damaging them. After aging in the barrels, the cheese is packaged in fresh hay.

PAIRINGS

Wines: light and spicy red

Walnuts and hazelnuts in honey