



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



## Heikasl



| Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g                         |                     |
|--|---------------------|
| Valore energetico/ Brennwert/ Energy   | 375 KCAL<br>1552 KJ |
| Grassi/ Fett/Fet<br>-di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates        | 33 G<br>20 G        |
| Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate<br>-di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar | <0,5 G<br><0,5 G    |
| Proteine/ Eiweiß/ Protein  | 20 G                |
| Sale/Salz/Salt   | 1,3 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 |
|------------------------|------------------------|---------------------------|---------------------------------------|--|---------------------------|----------------------------|--------------------------------------|
| 175                    |                        | 180 g                     | ø 7 H 4cm                             | 30 gg                                  | 45 %                      |                            | 10                                   |

**Fornitore:** 246

**Provenienza:** Austria

**Tipologia:** pasta molle

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

**Allergeni:** Latte

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

**Lieferant:** 246

**Herkunft:** Österreich

**Typologie:** Weichkäse

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

**Allergene:** Milch

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

**Supplier:**

**Origin:** Austria

**Type:** soft cheese

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

**Allergens:** milk

**Conservation:** store at +4 - +7° C

### ESAME ORGANOLETTICO

**Olfatto:** lattico, vegetale, fieno di montagna

**Texture:** morbida-cremosa

**Gusto:** sapido, delicato

**Aromi:** panna, fieno, pimento

### GESCHAMCKSGUTACHTEN

**Geruch:** milchig, pflanzlich, nach Bergheu

**Textur:** weich-cremig

**Geschmack:** schmackhaft, mild

**Aroma:** Sahne, Heu, Piment

### TASTING

**Odour:** lactic, vegetal, smell of mountain hay

**Texture:** soft-creamy

**Flavour:** tasty, delicate

**Aromas:** cream, hay, pimento

### DESCRIZIONE

Il nostro aromatico fieno di montagna arricchisce questo formaggio di forti note floreali. Nel passato il fieno veniva usato per proteggere il formaggio durante il trasporto. Questo affinamento mira a catturare i profumi e gli aromi dei nostri prati e alpeggi arrivando a un formaggio con chiari profumi di fieno e leggere note amaro-gnole di nocciola.

### BESCHREIBUNG

Aromatisches Südtiroler Bergheu verleiht diesem Käse besondere blumig-kräftige Noten. In der Vergangenheit wurde Heu zum sicheren Transport von Käse verwendet. Diese Veredelung hat das Ziel die Düfte und Aromen unserer Wiesen und Bergweiden einzufangen mit dem Ergebnis eines charakteristischen Heuduftes und leicht bitteren Haselnussnuancen.

### DESCRIPTION

Aromatic South Tyrolean mountain hay gives this cheese special floral notes. In the past, hay was used to transport cheese safely. This refinement aims to capture the scents and aromas of our meadows and mountain pastures with the result of a characteristic hay scent and slightly bitter hazelnut nuances.

### ABBINAMENTI

Vini consigliati: fossi leggeri e aromatici.

Suggerimenti: noci e nocciole conservate nel miele

### SERVIERVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: Leichte würzige Rotweine

Sonstiges: In Honig eingelegte Wal- und Haselnüsse

### PAIRINGS

Wine accompaniment: Light, spicy red wines

Other: Walnuts and hazelnuts pickled in honey