



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



1/6



Hoamatkas



Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	391 KCAL 1638 KJ
Grassi/ Fett/Fet -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	30 G 18 G
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	1,1 G 1,0 G
Proteine/ Eiweiß/ Protein	30 G
Sale/Salz/Salt	1,2 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
225		5 kg	ø 11 H 5cm	5-12 M	45 %		1

Fornitore: 30

Provenienza: Alpeggi dell'Alto Adige, solo produzione estiva

Tipologia: pasta da taglio

Ingredienti: latte, fermenti, caglio, sale

Allergeni: latte

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

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: lattico, vegetale, fruttato

Texture: elastica-friabile

Gusto: sapido e leggermente amarognolo

Aromi: burro nocciola, fieno, erbe aromatiche, frutta matura

DESCRIZIONE

Le mucche dal cui latte si ottiene questo formaggio in estate pascolano in alpeggio. Esso viene poi ricoperto di fieno di montagna e matura in barrique. In passato il fieno veniva usato per imballare i formaggi durante il trasporto. Terminato l'affinamento le forme vengono avvolte in fieno fresco selezionato. In tal modo sviluppa note aromatiche che ricordano la vegetazione degli alpeggi lasciando in bocca un piccantino persistente.

ABBINAMENTI

Vino consigliato: Cabernet Sauvignon

Lieferant: 30

Herkunft: Südtiroler Alpkäse, nur Sommerproduktion

Typologie: Schnittkäse

Zutaten: Milch, Kulturen, Lab, Salz

Allergene: Milch

Konservierung: bei +4 - +7° C lagern

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: milchig, pflanzlich, fruchtig, Heu

Texture: elastisch-mürb

Geschmack: schmackhaft und leicht bitter

Aroma: Butter, Haselnuss, Heu, aromatische Kräuter, reife Früchte

BESCHREIBUNG

Die Kühe, deren Milch zum Hoamatkas verarbeitet wird, weiden im Sommer auf Almwiesen. Der Käse wird mit Bergwiesenheu bedeckt und in Barrique-Fässern gereift. In der Vergangenheit verwendete man Heu zum sicheren Transport der Käselaike. Nach der Veredelung wird der Käse mit frischem, fein gesiebtem Heu verpackt. So entwickelt er aromatische Nuancen nach hochalpiner Vegetation der Alpenweiden und hinterlässt eine langlebige pikante Würze.

SERVIERVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: Cabernet Sauvignon

Supplier:

Origin: Alpine pastures of South Tyrol, only summer production

Type: semi-hard cheese

Ingredients: milk, culture, salt, rennet

Allergens: milk

Conservation: store at +4 - +7° C

TASTING

Odour: lactic, vegetal, fruity

Texture: elastic-friable

Flavour: sapid and slightly bitter

Aromas: butter, hazelnut, hay, aromatic herbs, ripe fruit

DESCRIPTION

The cows whose milk is processed into Hoamatkas graze on alpine meadows in summer. The cheese is covered with mountain meadow hay and matured in barrique barrels. In the past, hay was used to safely transport the cheese wheels. After refinement, the cheese is packed with fresh, finely sifted hay. In this way it develops aromatic nuances of high alpine vegetation of the alpine pastures and leaves a long piquant flavour.

PAIRINGS

Wine pairing: Cabernet Sauvignon