


 Latte crudo | Rohmilch | raw milk

 pastorizzato | Pasteurisiert | pasteurize

 Formaggio intero | Ganze Form | Whole cheese

 Latte vaccino | Kuhmilch | cow milk

 latte pecora | Schafmilch | sheep milk

 Taglio a pezzi | Stückweise | Cut pieces

 Latte di capra | Ziegenmilch | goat milk

 Latte di Bufala | Büffelmilch | Water buffalo milk

 1/2

 1/4

 1/8






Affineur



Hoamatkas

CULTURA INNOVA

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	 	2,5 kg	ø 11 H 5cm	5-12 M	45 %	 	2

Fornitore: Vinschgau

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

Il formaggio è coperto con 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: Cabernet Sauvignon

Conserva: crema di Fén – Azienda Primitivizia

- <http://www.primitivizia.it/prodotti/fen/>

Lieferant: Vinschgau

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

Textur: elastisch-mürb

Geschmack: schmackhaft und leicht bitter

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

BESCHREIBUNG

Der Käse wird mit Bergwiesenheu bedeckt, und in Barrique-Fässern gereift. In der Vergangenheit verwendete man Heu zum sicheren Transport der Käselaike. Nach der Reife im Heu wird der Käse mit frischem Heu verpackt.

BEGLEITVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: Cabernet Sauvignon

Konserven: Crema di Fén – Azienda Primitivizia

- <http://www.primitivizia.it/prodotti/fen/>

Supplier: Vinschgau

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 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: Cabernet Sauvignon

Preserves: crema of Fén - Company Primitivizia

- <http://www.primitivizia.it/prodotti/fen/>