



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



## Latemar



Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	423 KCAL 1770 KJ
Grassi/ Fett/Fet -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	34 G 20 G
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	1,9 G 0 G
Proteine/ Eiweiß/ Protein	28 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
314		3,6 kg	ø 25 H 7cm	6-8 M	45%		1

**Fornitore:** 198

**Provenienza:** Nova Ponenete, Val D'Ega, Alto Adige

**Tipologia:** pasta dura

**Ingredienti:** latte, sale, caglio

**Allergeni:** latte

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

### ESAME ORGANOLETTICO

**Olfatto:** lattico, vegetale, fruttato, tostato

**Texture:** friabile-solubile

**Gusto:** intenso, dolce-salato, finale pungente

**Aromi:** burro fuso, frutta matura, noci, caramello

### DESCRIZIONE

Si tratta di un formaggio di montagna dalla crosta aranciata e pasta giallo paglierino prodotto dal giovane casaro Stefan Köhl a Nova Levante nel cuore delle Dolomiti a 1360 metri d'altezza. La cagliata viene ridotta alla dimensione di chicchi di riso per ottenere un formaggio duro dall'intenso aroma di prati e pascoli.

### ABBINAMENTI

Eccellente formaggio per degustazioni di vini e formaggi

Vini consigliati: rossi di corpo

Suggerimenti: noci, frutta secca

**Lieferant:** 198

**Herkunft:** Deutschnofen, Eggental, Südtirol

**Typologie:** Hartkäse

**Zutaten:** Milch, Salz, Lab

**Allergene:** Milch

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

### GESCHAMCKSGUTACHTEN

**Geruch:** milchig, pflanzlich, fruchtig, geröstet

**Textur:** mürb-schmelzend

**Geschmack:** intensiv, süß-salzig, im Abgang anhaltend

**Aroma:** geschmolzene Butter, reife Frucht, Nüsse, Karamell

### BESCHREIBUNG

Ein Bergkäse mit orangefarbener Rinde und strohgelbem Teig, der vom jungen Käser Stefan Köhl in Deutschnofen im Herzen der Dolomiten auf 1.360 Höhe produziert wird. Der Käsebruch wird zu reisgroßen Stücken geschnitten, um daraus einen Hartkäse mit intensiven Aromen aus Wiesen und Weiden zu produzieren.

### SERVIERVORSCHLÄGE

Ausgezeichneter Käse für Käse-Wein-Verkostungen;

Weinbegleitung: schwere Rotweine

Sonstiges: Nüsse, Trockenfrüchte

**Supplier:**

**Origin:** Nova Ponenete, Eggental, South Tyrol

**Type:** hard cheese

**Ingredients:** milk, salt, rennet

**Allergens:** milk

**Conservation:** store at +4 - +7° C

### TASTING

**Odour:** lactic, vegetal, fruity, toasted

**Texture:** friable-soluble

**Flavour:** intense, sweet-salty, pungent final

**Aromas:** melted butter, ripe fruit, nuts, caramel

### DESCRIPTION

A mountain cheese with an orange-coloured rind and straw-yellow paste produced by young cheesemaker Stefan Köhl in Deutschnofen in the heart of the Dolomites at an altitude of 1,360 metres. The curd is cut into rice-sized pieces to produce a hard cheese with intense aromas from meadows and pastures.

### PAIRINGS

Excellent cheese for cheese and wine tastings; Wine accompaniment: heavy red wines

Other: nuts, dried fruit