


 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

 ½

 ¼

 ⅛





## Latemar

### TERRITORIO SELECTION

Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	423 kcal 1770 kJ
Grassi/ Fett/Fet	34 g
-di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	20 g
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate	1,9 g
-di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	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:** Learner

**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

Formaggio con crosta arancione e pasta giallo paglierino prodotto dal giovane casaro Stefan Learner nel maso di famiglia a 1.360 m. di altitudine nella località di Nova Ponente, nel cuore delle Dolomiti. Nonostante sia un formaggio a pasta da taglio la cagliata viene rotta a chicchi di riso, procedura che si attua nella produzione di formaggi a pasta dura. Particolarmente intesi gli aromi dei pascoli. Ottimo formaggio da utilizzare nelle degustazioni tra formaggi e vini.

### ABBINAMENTI

Vini: rossi strutturati  
Noci, frutta secca

**Lieferant:** Learner

**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

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

Ausgezeichneter Käse für Käse-Wein-Verkostungen.

### BEGLEITVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: schwere Rotweine  
Nüsse, Trockenfrüchte

**Supplier:** Learner

**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

Orange-rind cheese with straw-yellow dough produced by the young cheese-maker Stefan Learner in the family farm situated at an altitude of 1360m in Nova Ponente, in the heart of the Dolomiti. Even though it can be categorized as a cutting cheese, the curd is cut into rice-size grains, exclusive procedure for harde-paste cheeses. Grazing land aromas are feep and intense.

Ideal for a testing session in wine and cheese paring.

### PAIRINGS

Wines: structured red  
Nuts, dried fruits