



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

**DEGUST**  
Affineur

## Latemar Gigant



Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	416 KCAL 1743 KJ
Grassi/ Fett/Fet -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	33 G 21 G
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	1,3 G 0 G
Proteine/ Eiweiß/ Protein	27 G
Sale/Salz/Salt	1,1 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
312		35 kg	ø 49 H 17cm	min. 12 M	45%		1

**Fornitore:** 199

**Provenienza:** Nova Pononete, 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

**Texture:** friabile-solubile

**Gusto:** armonico, elegante, dolce-salato con finale pungente

**Aromi:** burro nocciola, frutta matura, noci

### DESCRIZIONE

Il tratto dominante di questa zona delle Dolomiti è il contrasto tra i prati verdi ricchi di vegetazione e le ripide pareti rocciose. E proprio quella varietà vegetale è la base dell'alimentazione delle mucche di razza grigio alpina che forniscono il latte per questo formaggio. Per la produzione di una forma da 35 kg viene utilizzata l'intera mungitura di una giornata. La crosta è del colore della noce e mostra la trama del telo usato per sgrondare la cagliata con cui poi il formaggio viene posto nelle fascere e successivamente e frequentemente girato. La pasta è giallo paglierino con occhiate tonda e isolata, una consistenza che tende a sciogliersi in bocca e una combinazione di aromi di caramello, cioccolato bianco e fiori essiccati. In finale rimane una piacevole sensazione di dolce accompagnata da un delicato acidulo.

**Lieferant:** 199

**Herkunft:** Deutschnofen, Eggental, Südtirol

**Typologie:** Hartkäse

**Zutaten:** Milch, Salz, Lab

**Allergene:** Milch

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

### GESCHAMCKSGUTACHTEN

**Geruch:** milchig, pflanzlich

**Textur:** mürb-schmelzend

**Geschmack:** harmonisch, elegant, süß-salzig, im Abgang anhaltend

**Aroma:** Butter, reife Früchte, Nüsse

### BESCHREIBUNG

Questa Dolomiten-Gegend è caratterizzata dal contrasto di fertili prati e ripide pareti rocciose. La base per questo formaggio è data dalla varietà vegetale che nutre le mucche grigie alpine che producono il latte per questo formaggio. Per la produzione di una forma da 35 kg viene utilizzata l'intera mungitura di una giornata. La crosta è del colore della noce e mostra la trama del telo usato per sgrondare la cagliata con cui poi il formaggio viene posto nelle fascere e successivamente e frequentemente girato. La pasta è giallo paglierino con occhiate tonda e isolata, una consistenza che tende a sciogliersi in bocca e una combinazione di aromi di caramello, cioccolato bianco e fiori essiccati. In finale rimane una piacevole sensazione di dolce accompagnata da un delicato acidulo.

**Supplier:**

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

**Type:** hard cheese

**Ingredients:** milk, salt, rennet

**Allergens:** milk

**Conservation:** store at +4 - +7° C

### TASTING

**Odour:** lactic, vegetal

**Texture:** friable-soluble

**Flavour:** harmonious, sweet-salty, pungent finale

**Aromas:** butter, hazelnut, ripe fruit, walnuts

### DESCRIPTION

This Dolomite region is characterised by the contrast of lush meadows and steep rock faces. The foundation for this cheese is laid by the grey cattle breed and exclusively farm-produced fodder from various plant species from the Latemar area. The entire daily milk yield is needed for the loaf of about 35 kg. The walnut-brown rind reveals the structure of the shallow cloth, as the curd is shaped with a cloth and continuously turned. The cheese has a straw-yellow paste with scattered round perforations, a fine melting texture and an aroma mix of caramel, white chocolate and hay flowers. A pleasant flavour profile of sweetness and filigree acidity lingers on the finish.

## ABBINAMENTI

Vini consigliati: rossi di corpo

Conserve: mostarda di frutta / Le Tamerici

Suggerimenti: noci, frutta secca

## SERVIERVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: schwere Rotweine

Konserven: Früchtemostarda/Le Tamerici

Sonstiges: Nüsse, Trockenfrüchte

## PAIRINGS

Wine accompaniment: Lagrein Riserva

Wine accompaniment: heavy red wines

Preserves: fruit mostarda/Le Tamerici

Other: nuts, dried fruit