

🧴 Latte crudo | Rohmilch | raw milk

🐄 Latte vaccino | Kuhmilch | cow milk

🐐 Latte di capra | Ziegenmilch | goat milk

🔪 pastorizzato | Pasteurisiert | pasteurize

🐑 latte pecora | Schafmilch | sheep milk

🐃 Latte di Bufala | Büffelmilch | Water buffalo milk

🧀 Formaggio intero | Ganze Form | Whole cheese

🔪 Taglio a pezzi | Stückweise | Cut pieces

🕒 ½

🕒 ¼

🕒 ⅓

DEGUST
Affineur



Latemar Gigant

TERRITORIO SELECTION

Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	416 kcal 1743 kJ
Grassi/ Fett/Fet	33 g
-di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	21 g
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate	1,3 g
-di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	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: Learner

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

Lieferant: Learner

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

Supplier: Learner

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

DESCRIZIONE

Forme da 35 kg, se ne produce una al giorno, pasta giallo paglierino e crosta arancione. Possibilità di avere forme decorate personalizzate.

La cagliata viene messa in forma con un telo che viene piegato e cambiato continuamente, sul bordo della crosta spesso si vede il segno di questa procedura manuale e artigianale.

ABBINAMENTI

Vini: rossi strutturati

Noci, frutta secca

Conserven: mostarde di frutta - Azienda Le Tamerici

http://www.letamericisrl.com/shop/products.php?category_id=2

BESCHREIBUNG

Laib zu ca. 35 kg, für den die gesamte tägliche Milchleistung benötigt wird. Strohgelber Teig und orange Rinde. Auf Wunsch personalisiert. Der Käsebruch wird noch mit einem Tuch in Formen gebracht und kontinuierlich gewendet. Auf der Rinde ist deshalb häufig eine Einbuchtung dieser Prozedur zu erkennen.

BEGLEITVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: schwere Rotweine

Nüsse, Trockenfrüchte

Konserven: Früchtemostarda - Le Tamerici

http://www.letamericisrl.com/shop/products.php?category_id=2

DESCRIPTION

35kg wheels, one every day. Orange grind and straw-yellow dough. It is possible to ask for a personalized decoration on the wheel. The curd gets moulded thanks to a cloth, which is repeatedly folded and changed; because of this artisanal procedure, you may often find small marks on the sides of the rind.

PAIRINGS

Wines: structured red

Nuts, dried fruits

Preserves: fruit mustard - Company Le Tamerici

http://www.letamericisrl.com/shop/products.php?category_id=2