



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



Noagnlailich®



Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	302 KCAL 1255 KJ
Grassi/ Fett/Fet -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of wth saturates	24 G 16 G
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	<0,5 G <0,5 G
Proteine/ Eiweiß/ Protein	21 G
Sale/Salz/Salt	1,7 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
318		500 g/1 kg	ø 18 H 5cm	6 M	45 %		4

Fornitore: 31

Provenienza: Veneto

Tipologia: pasta dura

Ingredienti: latte di capra, sale, caglio microbico

Allergeni: latte

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

Lieferant: 31

Herkunft: Venetien

Typologie: Hartkäse, pflanzliches Lab

Zutaten: Ziegenmilch, Salz, mikrobielles Lab

Allergene: Milch

Konservierung: bei +4 - +7° C lagern

Supplier:

Origin: Veneto (Italy)

Type: hard cheese

Ingredients: goat milk, salt, microbial rennet

Allergens: milk

Conservation: store at +4 - +7° C

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: vegetale, animale

Texture: compatta-friabile

Gusto: delicato, dolce-salato

Aromi: foraggio verde, caprino, cannella, noce moscata

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: pflanzlich, tierisch

Textur: kompakt-mürb

Geschmack: mild, süß-salzig

Aroma: grünes Viehfutter, Ziege, Zimt, Muskatnuss

TASTING

Odour: vegetal, animal

Texture: compact-friable

Flavour: delicate, sweet-salty

Aromas: greenery, goaty, cinnamon, nutmeg

DESCRIZIONE

Il formaggio viene avvolto con fieno di montagna e matura in barrique. Nel passato il fieno veniva utilizzato per imballare il formaggio nel trasporto. Una volta maturo il formaggio viene confezionato con fieno e una pezza di lino da cui il formaggio prende il suo nome. Un tempo i contadini usavano delle stuoie di lino per trasportare il fieno. Da questa modalità di confezionamento del formaggio deriva il particolare aspetto della crosta.

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 Reifung wird der Käse im Heu und Leinentuch verpackt, auf dessen Namen „Noagnlailich“ übrigens auch die Bezeichnung des Käse zurückgeht. Es ist ein Tuch, das der Bauer verwendete, um das Heu zu transportieren. Diesem Vorgang verdankt auch die Rinde ihre besondere Beschaffenheit.

DESCRIPTION

The cheese is covered with mountain meadow hay and matured in barrique barrels. In the past, hay was used to safely transport the cheese wheels. After ripening, the cheese is wrapped in hay and linen cloth. Incidentally, the name "Noagnlailich" is also the origin of the name of the cheese. It is a cloth that the farmer used to transport the hay. The rind also owes its special texture to this process.

ABBINAMENTI

Particolarmente attraente se servito su un po' di fieno

Vini consigliati: Cabernet Sauvignon, Sylvaner

Suggerimenti: miele di montagna, pane speziato

SERVIERVORSCHLÄGE

Sieht optisch auf etwas Heu serviert besonders anreizend aus;

Weinbegleitung: Cabernet Sauvignon, Sylvaner

Sonstiges: Berghonig, Gewürzbrot

PAIRINGS

Looks particularly attractive visually served on some hay;

Wine accompaniment: Cabernet Sauvignon, Sylvaner

Other: mountain honey, spice bread