



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® mignon



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 witch 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
330		300 g	ø 8 H 5cm	90 gg	45 %		6

Fornitore: 33

Provenienza: Veneto

Tipologia: pasta dura

Ingredienti: latte di capra, sale, caglio microbico

Allergeni: latte

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

Lieferant: 33

Herkunft: Venetien

Typologie: Hartkäse

Zutaten: Ziegenmilch, Salz, mikrobielles Lab

Allergene: Milch

Konservierung: bei +4 - +7° C lagern

Supplier:

Origin: Veneto (Italy)

Type: hard cheese, vegetal rennet

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 ancora umido viene ricoperto con profumato fieno di montagna e messo a maturare 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. La pasta ha una struttura granulosa, un colore bianco avorio e al palato colpisce il delicato aroma di capra.

BESCHREIBUNG

Der noch kellerfeuchte Käse wird mit wohlriechendem Bergwiesenheu bedeckt und in Barrique-Fässern gereift. In der Vergangenheit verwendete man Heu zum sicheren Transport der Käseläibe. Nach der Reife wird der Käse im Heu und in Leinentuch verpackt, was auch zu seinem Namen „Noagnlailich“ führt, also das Tuch, welches der Bauer verwendete, um das Heu zu transportieren. Der körnige Teig weist ein elfenbeinfarbenes Schnittbild auf und besticht mit einer feinen Ziegennuance.

DESCRIPTION

The still cellar-moist cheese is covered with fragrant 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, which also leads to its name "Noagnlailich", meaning the cloth the farmer used to transport the hay. The grainy dough has an ivory-coloured cut and captivates with a fine goat nuance.

ABBINAMENTI

Particolarmente attraente se servito su un po' di fieno

Vini consigliati: Cabernet Sauvignon, Sylvaner

Suggerimenti: miele di montagna, pane speziato

SERVIERVORSCHLÄGE

Sieht besonders schön auf etwas Heu serviert aus;

Weinbegleitung: Cabernet Sauvignon, Sylvaner

Sonstiges: Berghonig, Gewürzbrot

PAIRINGS

Looks especially nice served on some hay; Wine accompaniment: Cabernet Sauvignon, Sylvaner

Other: mountain honey, spice bread