

🥛 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



Noagnlailich® mignon

CULTURA INNOVA

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: Aidi

Provenienza: Veneto

Tipologia: pasta dura, caglio vegetale

Ingredienti: latte di capra, sale, caglio vegetale

Allergeni: latte

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

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: vegetale, animale

Texture: compatta-friabile

Gusto: delicato, dolce-salato

Aromi: foraggio verde, caprino, cannella, noce moscata

Lieferant: Aidi

Herkunft: Venetien

Typologie: Hartkäse, pflanzliches Lab

Zutaten: Ziegenmilch, Salz, pflanzliches Lab

Allergene: Milch

Konservierung: bei +4 - +7° C lagern

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: pflanzlich, tierisch

Textur: kompakt-mürb

Geschmack: mild, süß-salzig

Aroma: grünes Viehfutter, Ziege, Zimt,

Muskatnuss

Supplier: Aidi

Origin: Veneto (Italy)

Type: hard cheese, vegetal rennet

Ingredients: goat milk ,salt, vegetable rennet

Allergens: milk

Conservation: store at +4 - +7° C

TASTING

Odour: vegetal, animal

Texture: compact-friable

Flavour: delicate, sweet-salty

Aromas: greenery, goaty, cinnamon, nutmeg

DESCRIZIONE

Il formaggio è ricoperto da fieno di alta montagna, fiori ed erbe e riposto all'interno di barrique. Il fieno nella tradizione si utilizzava per trasportare le forme senza danneggiarle. Dopo l'affinamento nelle botti il formaggio viene avvolto in un profumato nido di fieno e confezionato nell'omonimo telo di lino da cui prende il nome "Noagnlailich". Servire il formaggio sul suo letto di fieno.

ABBINAMENTI

Vini: Cabernet sauvignon, Sylvaner

Miele di montagna

Pane speziato

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 Reife wird der Käse im Heu und Leinentuch verpackt, dessen Namen „Noagnlailich“ er trägt, welches der Bauer verwendete, um das Heu zu transportieren. Ideal auf etwas Heu zu servieren.

BEGLEITVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: Cabernet Sauvignon, Sylvaner
Berghonig
Gewürzbrot

DESCRIPTION

The cheese is put in a barrel and covered by mountain hay, flowers and herbs. In the past the hay was used to carry the shapes without damaging them. After aging in the barrels, the cheese is wrapped in a scented nest of hay and packaged in a namesake linen cloth from which it takes its name.

Serve the cheese on him hay bed.

PAIRINGS

Wines: Cabernet Sauvignon, Sylvaner

Mountain honey

Aromatic spicy bread