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 | bufalo milk
Forma intera | Ganze Form | Whole cheese
Taglio a pezzi | Stückweise | Cut pieces
½ ¼ ⅛

DEGUST Affineur

Latemar Gigant



Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	1743/416
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 < 0,1 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	⌀ 49 cm H 17 cm	min. 12 M	45 %		1

Fornitore: Learnerhof
Provenienza: Nova Ponenete, Val D'Ega, Alto Adige
Tipologia: pasta dura
Ingredienti: latte, sale, caglio, fermenti lattici
Allergeni: latte
Conservazione: conservare al fresco

Lieferant: Learnerhof
Herkunft: Deutschnofen, Südtirol
Typologie: Hartkäse
Zutaten: Milch, Salz, Lab, Milchsäurebakterien
Allergene: Milch
Konservierung: kühl lagern

Supplier: Learnerhof
Origin: Val d'Ega Valley, South Tyrol
Type: hard cheese
Ingredients: milk, salt, rennet, lactic acid bacteria
Allergens: milk
Conservation: store cold

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: lattico, vegetale
Texture: friabile-solubile
Gusto: armonico, elegante, dolce-salato con finale pungente
Aromi: burro nocciola, frutta matura, noci

GESCHMACKSGUTACHTEN

Geruch: milchig, pflanzlich
Textur: mürb-schmelzend
Geschmack: harmonisch, elegant, süß-salzig, im Abgang anhaltend
Aroma: Butter, reife Früchte, Nüsse

TASTING

Odour: lactic, vegetal
Texture: friable-soluble
Flavour: harmonious, sweet-salty, pungent finale
Aroma: butter, hazelnut, ripe fruit, walnuts

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 occhiatura 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.

BESCHREIBUNG

Diese Dolomiten-Gegend ist geprägt vom Kontrast saftiger Wiesen und steiler Felswände. Den Grundstein für diesen Käse legen die Grauviehrasse und ausschließlich hofeigene Futter aus diversen Pflanzenarten vom Latemargebiet. Für den Laib von etwa 35 kg wird die gesamte tägliche Milchleistung benötigt. Die walnussbraune Rinde lässt die Struktur des Leinentuches erkennen, da der Käsebruch mit einem Tuch in Form gebracht und kontinuierlich gewendet wird. Der Käse hat einen strohgelben Teig mit vereinzelnder runder Lochung, eine fein schmelzende Textur und einen Aromamix von Karamell, weißer Schokolade und Heublumen. Im Abgang verbleibt ein angenehmes Geschmacksprofil von Süße und filigraner Säure.

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.

SUGGERIMENTI

Perfetto per una degustazione di formaggi insieme una mostarda di frutta di Le Tamerici. Oppure con noci e frutta secca.
Bevande: rossi di corpo

SERVIERVORSCHLÄGE

Perfekt für eine Käseverkostung zusammen mit einer Fruchtmostarda von Le Tamerici. Oder mit Nüssen und Trockenfrüchten.
Getränke: körperreiche Rotweine

SERVING SUGGESTION

Perfect for cheese tasting accompanied by a fruit mostarda from Le Tamerici. Or with nuts and dried fruit.
Drinks: full-bodied red wines

DEGUST KG/s.a.s | des/di Baumgartner J. & Co. | Bsackerau 1 | I-39040 Vahrn/Varna (BZ) | info@degust.com | www.degust.com
© Testi e foto di proprietà della / © Text und Fotos Eigentum von / © Text and photos property of -DEGUST s.a.s

DEGUST KG/s.a.s | des/di Baumgartner J. & Co. | Bsackerau 1 | I-39040 Vahrn/Varna (BZ) | info@degust.com | www.degust.com
© Testi e foto di proprietà della / © Text und Fotos Eigentum von / © Text and photos property of -DEGUST s.a.s