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

Noagnlailich ®



Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	1255/302
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
318		500 g	⌀ 18 cm H 5 cm	6 M	45 %		4

Provenienza: Veneto
Tipologia: pasta dura, caglio vegetale
Affinamento: in barrique ricoperto da fieno di montagna per 1 mese
Ingredienti: latte di capra, sale, caglio vegetale
Allergeni: latte
Conservazione: conservare fresco

Herkunft: Venetien
Typologie: Hartkäse, pflanzliches Lab
Veredelung: ein Monat im Barrique in Bergwiesenheu eingebettet
Zutaten: Ziegenmilch,Salz, pflanzliches Lab
Allergene: Milch
Konservierung: kühl lagern

Origin: Veneto (Italy)
Type: hard cheese, vegetal rennet
Refinement: in barrels, covered with mountain hay for 1 month
Ingredients: goat milk ,salt, vegetable rennet
Allergens: milk
Conservation: keep cool

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: vegetale, animale
Texture: compatta-friabile
Gusto: delicato, dolce-salato
Aromi: foraggio verde, caprino, cannella, noce moscata

GESCHMACKSGUTACHTEN

Geruch: pflanzlich, tierisch, Heu
Textur: kompakt-mürb
Geschmack: mild, süß-salzig
Aroma: grünes Viehfutter, Ziege, Zimt, Muskatnuss

TASTING

Odour: vegetal, animal
Texture: compact-friable
Flavour: delicate, sweet-salty
Aroma: greenery, goaty, cinnamon, nutmeg

DESCRIZIONE

Il formaggio è ricoperto da fieno di alta montagna, fiori ed erbe e riposto al' 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.

BESCHREIBUNG

Der Käse wird mit Bergwiesenheu bedeckt und im inneren von Barrique-Fässern gereift. In der Vergangenheit verwendete man Heu zum sicheren Transport der Käselaibe. Nach der Reife wird der Käse im Heu und Leinentuch verpackt, welches das „Noagnlailich" wiederspiegelt, welches der Bauer verwendete, um das Heu zu transportieren. Ideal auf etwas Heu servieren.

DESCRIPTION

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

SUGGERIMENTI

Vini: Cabernet sauvignon, Sylvaner
Miele di montagna
Pane speziato

SERVIERVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: Cabernet sauvignon, Sylvaner
Berghonig
Gewürzbrot

SERVING SUGGESTION

Wines: Cabernet Sauvignon, Sylvaner
Mountain honey
Aromatic spicy bread

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