



 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

 ⅛

Südtiroler Spezialitäten  
einfach online bestellen  
**H&H**  
Vendita online delle  
specialità altoatesine  
shop

[www.h-h-shop.com](http://www.h-h-shop.com)

  
DEGUST  
Affineur



## Hoamatkas

LATTE MILCH MILK	STAGIONATURA REIFEGRAD SEASONING	M.G.S.S F.i.T F.D.M
 	5-12 M	45 %

### DEGUST CULTURA INNOVA

Valore energetico/ Brennwert/ Energy	Kcal kJ
Proteine/ Eiweiß/ Protein	
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate	
Grassi/ Fett/Fet	
Sale/Salz/Salt	

**Provenienza:** Alpeggi dell'Alto Adige, solo produzione estiva

**Tipologia:** pasta da taglio

**Affinato:** in barrique ricoperto da fieno di montagna per 1-2 mesi

**Ingredienti:** Latte, fermenti, caglio, sale

**Allergeni:** latte

**Conservazione:** Conservare al fresco

### ESAME ORGANOLETTICO

**Olfatto:** lattico, vegetale, fruttato

**Texture:** elastica-friabile

**Gusto:** sapido e leggermente amarognolo

**Aromi:** burro nocciola, fieno, erbe aromatiche, frutta matura

### DESCRIZIONE

Il formaggio è coperto con 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 confezionato nel fieno fresco.

### ABBINAMENTI

Vini: Cabernet Sauvignon

Crema di Fén - Azienda Primitivizia - <http://www.primitivizia.it/prodotti/fen/>

**Herkunft:** Südtiroler Alpkäse, nur Sommerproduktion

**Typologie:** Schnittkäse

**Affiniert:** ein bis zwei Monate im Barrique in Bergwiesenheu eingebettet

**Zutaten:** Milch, Kulturen, Lab, Salz

**Allergene:** Milch

**Konservierung:** Kühl lagern

### GESCHAMCKSGUTACHTEN

**Geruch:** milchig, pflanzlich, fruchtig, Heu

**Textur:** elastisch-mürb

**Geschmack:** schmackhaft und leicht bitter

**Aroma:** Butter, Nuss, Heu, aromatische Kräuter, reife Früchte

### BESCHREIBUNG

Der Käse wird mit Bergwiesenheu bedeckt, und im inneren von Barrique-Fässern gereift. In der Vergangenheit verwendete man Heu zum sicheren Transport der Käselaike. Nach der Reife im Heu wird der Käse mit frischem Heu verpackt.

### BEGLEITVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: Leichte würzige Rotweine

Nüsse im Honig eingelegt

**Origin:** Alpine pastures of South Tyrol, only summer production

**Type:** semi-hard cheese

**Refined:** in barrels covered with mountain hay for 1-2 months

**Ingredients:** milk, culture, salt, rennet

**Allergens:** milk

**Conservation:** keep cool

### TASTING

**Odour:** lactic, vegetal, fruity

**Texture:** elastic-friable

**Flavour:** sapid and slightly bitter

**Aromas:** butter, hazelnut, hay, aromatic herbs, ripe fruit

### 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 packaged in fresh hay

### PAIRINGS

Wines: Cabernet Sauvignon

Cream of Fén - Company Primitivizia - <http://www.primitivizia.it/prodotti/fen/>