



 Latte crudo | Rohmilch | raw milk

 Latte vaccino | Kuhmilch | cow milk


 Latte di capra | Ziegenmilch | goat milk

 pastorizzato | Pasteurisiert | pasteurized

 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


DEGUST
Affineur



Noagnlailich®

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

DEGUST CULTURA INNOVA

Valore energetico/ Brennwert/ Energy	330 Kcal 1369 kJ
Proteine/ Eiweiß/ Protein	28,43 g
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate	
Grassi/ Fett/Fet	25,08 g
Sale/Salz/Salt	

Provenienza: Veneto

Tipologia: pasta dura, caglio vegetale

Affinato: in barrique ricoperto da fieno di montagna per 1 mese

Ingredienti: latte di capra, sale, caglio vegetale

Allergeni: latte

Conservazione: Conservare al fresco

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: vegetale, animale

Texture: compatta-friabile

Gusto: delicato, dolce-salato

Aromi: foraggio verde, caprino, cannella, noce moscata

Herkunft: Venetien

Typologie: Hartkäse, pflanzliches Lab

Affiniert: ein Monat im Barrique in

Bergwiesenheu eingebettet

Zutaten: Ziegenmilch, Salz, pflanzliches Lab

Allergene: Milch

Konservierung: Kühl lagern

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: pflanzlich, tierisch, Heu

Textur: kompakt-mürb

Geschmack: mild, süß-salzig

Aroma: grünes Viehfutter, Ziege, Zimt,

Muskatnuss

Origin: Veneto (Italy)

Type: hard cheese, vegetal rennet

Refined: in barrels, covered with mountain hay for 1 month

Ingredients: goat milk, salt, vegetable rennet

Allergens: milk

Conservation: keep cool

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 im inneren von Barrique-Fässern gereift. In der Vergangenheit verwendete man Heu zum sicheren Transport der Käseläbe. Nach der Reife wird der Käse im Heu und Leinentuch verpackt, welches das „Noagnlailich“ widerspiegelt, welches der Bauer verwendete, um das Heu zu transportieren. Ideal auf etwas Heu servieren.

BEGLEITVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: Cabernet sauvignon,

Sylvaner

Berghonig

Gewürzbrot

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.

PAIRINGS

Wines: Cabernet Sauvignon, Sylvaner

Mountain honey

Aromatic spicy bread