




 Latte crudo | Rohmilch | raw milk

 pastorizzato | Pasteurisiert | pasteurize

 Formaggio intero | Ganze Form | Whole cheese

 Latte vaccino | Kuhmilch | cow milk

 latte pecora | Schafmilch | sheep milk

 Taglio a pezzi | Stückweise | Cut pieces

 Latte di capra | Ziegenmilch | goat milk

 Latte di Bufala | Büffelmilch | Water buffalo milk

 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)

  
Affineur



## Latemar

### TERRITORIO SELECTION

<b>LATTE MILCH MILK</b>  	<b>STAGIONATURA REIFEGRAD SEASONING</b>  6-8 M	<b>M.G.S.S F.i.T F.D.M</b>  45%
--	--	---

Valore energetico/ Brennwert/ Energy	408 Kcal 1691 kJ
Proteine/ Eiweiß/ Protein	27,34 g
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate	
Grassi/ Fett/Fet	32,58 g
Sale/Salz/Salt	1,15 g

**Fornitore:** Learner-hof

**Provenienza:** Nova Ponente, Val D'Ega, Alto Adige

**Tipologia:** pasta dura

**Ingredienti:** latte, sale, caglio

**Allergeni:** latte

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

### ESAME ORGANOLETTICO

**Olfatto:** lattico, vegetale, fruttato, tostato

**Texture:** friabile-solubile

**Gusto:** intenso, dolce-salato, finale pungente

**Aromi:** burro fuso, frutta matura, noci, caramello

**Lieferant:** Deutschnofen, Eggental, Südtirol

**Herkunft:** Learner-hof

**Typologie:** Hartkäse

**Zutaten:** Milch, Salz, Lab

**Allergene:** Milch

**Konservierung:** bei +4°-+7° C lagern

### GESCHAMCKSGUTACHTEN

**Geruch:** milchig, pflanzlich, fruchtig, geröstet

**Textur:** mürb-schmelzend

**Geschmack:** intensiv, süß-salzig, im Abgang anhaltend

**Aroma:** geschmolzene Butter, reife Frucht, Nüsse, Karamell

**Supplier:** Learner-hof

**Origin:** Nova Ponente, Eggental, South Tyrol

**Type:** hard cheese

**Ingredients:** milk, salt, rennet

**Allergens:** milk

**Conservation:** store at +4 - +7° C

### TASTING

**Odour:** lactic, vegetal, fruity, toasted

**Texture:** friable-soluble

**Flavour:** intense, sweet-salty, pungent final

**Aromas:** melted butter, ripe fruit, nuts, caramel

### DESCRIZIONE

Formaggio con crosta arancione, pasta giallo paglierino prodotto dal giovane casaro Stefan Learner nel maso di famiglia a 1.360 m. di altitudine nella località di Nova Ponente, nel cuore delle Dolomiti. Curiosità, nonostante sia un formaggio a pasta da taglio la cagliata viene rotta a chicchi di riso, procedura che si attua nella produzione di formaggi a pasta dura.

Particolarmente intensi gli aromi dei pascoli.

### ABBINAMENTI

Ottimo formaggio da utilizzare nelle degustazioni tra formaggi e vini

Vini rossi strutturati

Noci, frutta secca

### BESCHREIBUNG

Bergkäse mit orangefarbener Rinde und strohgelbem Teig, welcher vom jungen Käser Stefan Köhl in Deutschnofen in den Dolomiten auf 1.360 m produziert wird. Der Käsebruch wird zu reisgroßen Stücken geschnitten, um daraus diesen Hartkäse mit intensiven Aromen der Wiesen und Weiden zu produzieren.

### BEGLEITVORSCHLÄGE

Ausgezeichneter Käse für Käse-Wein-Verkostungen.

Strukturierte Rotweine

Nüsse, Trockenfrüchte

### DESCRIPTION

Orange-rind cheese with a raw-yellow paste produced by the young cheese-maker Stefan Learner in the family farm situated at an altitude of 1360m in Nova Ponente, in the heart of the Dolomiti. Even though it can be categorized as a cutting cheese, the curd gets cut into rice-size grains, procedure exclusive to hard-paste cheeses. Grazing land aromas are deep and intense.

### PAIRINGS

Ideal for a testing session in wine and cheese pairing

Structured red wines

Nuts, dried fruits