



 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)

  
Affineur



## Fienoso

LATTE MILCH MILK	STAGIONATURA REIFEGRAD SEASONING	M.G.S.S F.i.T F.D.M
 	60	50 %

### DEGUST CULTURA INNOVA

Valore energetico/ Brennwert/ Energy	382 Kcal 1584 kJ
Proteine/ Eiweiß/ Protein	23,12 g
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate	0 g
Grassi/ Fett/Fet	31,69 g
Sale/Salz/Salt	0,92 g

**Provenienza:** Achereto (Alto Adige)

**Tipologia:** pasta da taglio

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

**Ingredienti:** latte, sale, caglio

**Allergeni:** latte

**Conservazione:** Conservare al fresco

### ESAME ORGANOLETTICO

**Olfatto:** vegetale, fruttato, lattico

**Texture:** burrosa-solubile

**Gusto:** dolce, leggermente acidulo nel retrogusto

**Aromi:** foraggio verde, nocciola, burro fuso, cumino

### 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 confezionato nel fieno fresco.

### ABBINAMENTI

Vini: rossi leggeri e speziati  
Noci e nocciole nel miele

**Herkunft:** Ahornach (Südtirol)

**Typologie:** Schnittkäse

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

**Zutaten:** Milch, Salz, Lab

**Allergene:** Milch

**Konservierung:** Kühl lagern

### GESCHAMCKSGUTACHTEN

**Geruch:** pflanzlich, fruchtig, milchig

**Textur:** buttrig-schmelzend

**Geschmack:** süß, leicht säuerlich im Abgang

**Aroma:** grünes Viehfutter, Nuss, geschmolzene Butter, Kümmel

### 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 im Heu wird der Käse mit frischem Heu verpackt.

### BEGLEITVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: Leichte würzige Rotweine  
Nüsse im Honig eingelegt

**Origin:** Achereto (South Tyrol, Italy)

**Type:** semi-hard cheese

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

**Ingredients:** milk, salt, rennet

**Allergens:** milk

**Conservation:** keep cool

### TASTING

**Odour:** vegetal, fruity, lactic

**Texture:** buttery-soluble

**Flavour:** sweet, slightly acidulous in the aftertaste

**Aromas:** greenery, hazelnut, melted butter, cumin

### 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: light and spicy red wines  
Walnuts and hazelnuts in honey