



 Latte crudo | Rohmilch | raw milk

 pastorizzato | Pasteurisiert | pasteurized

 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**  
shop  
Vendita online delle  
specialità altoatesine


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

  
Affineur



## Puzzone di Moena

### TERRITORIO SELECTION

<b>LATTE MILCH MILK</b>  	<b>STAGIONATURA REIFEGRAD SEASONING</b>  90/120 gg	<b>M.G.S.S F.i.T F.D.M</b>  45%
--	--	---

Valore energetico/ Brennwert/ Energy	365 Kcal 1514 kJ
Proteine/ Eiweiß/ Protein	24,2 g
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate	1 g
Grassi/ Fett/Fet	29,8 g
Sale/Salz/Salt	1,6 g

**Fornitore:** Gruppo Formaggi del Trentino

**Provenienza:** Val di Fiemme, Trentino

**Tipologia:** pasta da taglio

**Ingredienti:** latte, sale, caglio

**Allergeni:** latte

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

### ESAME ORGANOLETTICO

**Olfatto:** vegetale, fruttato, tostato

**Texture:** elastica-friabile

**Gusto:** sapido, intenso e persistente

**Aromi:** intensi di pascolo, erbe alpine, frutta matura, nocciole tostate

**Lieferant:** Gruppo Formaggi del Trentino

**Herkunft:** Fleimstal, Trentino

**Typologie:** Schnittkäse

**Zutaten:** Milch, Salz, Lab

**Allergene:** Milch

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

### GESCHAMCKSGUTACHTEN

**Geruch:** pflanzlich, fruchtig, geröstet, "Stinker"

**Textur:** elastisch-mürb

**Geschmack:** schmackhaft, intensiv und anhaltend

**Aroma:** intensiv nach Weide, Bergkräuter, reife Frucht, geröstete Haselnüsse

**Supplier:** Gruppo Formaggi del Trentino

**Origin:** Val di Fiemme, Trentino

**Type:** semi-hard cheese

**Ingredients:** milk, salt, rennet

**Allergens:** milk

**Conservation:** store at +4 - +7° C

### TASTING

**Odour:** vegetal, fruity, toasted

**Texture:** elastic-friable

**Flavour:** sapid, intense and persistent

**Aromas:** intense meadow scents, alpine herbs, ripe fruit, toasted walnuts

### DESCRIZIONE

Crosta sottile con tipico marchio di colore marroncino rossastro, pasta morbida giallo paglierino.

Risale agli anni Settanta l'idea di chiamare puzzone quel formaggio che in valle tutti conoscevano come nostrano e che in lingua ladina si chiamava "spretz tzaori". Deve il suo nome al caratteristico odore piuttosto forte ed intenso. Il puzzone del Presidio Slow Food è marchiato con una "M" (malga).

### ABBINAMENTI

Vini rossi strutturati  
Polenta

### BESCHREIBUNG

Dünne, typisch rötlich-braune Rinde, weicher strohgelber Teig. In den Siebziger-Jahren wurde dieser Käse als „puzzone“ – „Stinker“ benannt. Der Name stammt von seinem intensiven Geruch. Wird der Puzzone mit einem „M“ für „malga – dt. Alm“ deklariert, handelt es sich um das Presidio Slow Food.

### BEGLEITVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: Strukturierte Rotweine  
Polenta

### DESCRIPTION

Thin crust marked by typical brown-reddish brand, soft straw-yellow paste. The custom of calling this cheese "puzzone"(stinky) goes back to the 1970's, era in which this product was already vastly popular and had the Ladin name "spretz tzaori".

It takes its name after its characteristic pungent smell. The Slow Food Puzzone presidium has a big M marked on it which stands for Malga.

### PAIRINGS

Wines: Teroldego  
Great to spread on Polenta dishes