



 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

 ¼





Autumn goat camembert



Valore energetico/Brennwert/Energy	290 kcal 1220 kJ
Grassi/Fett/Fat -in cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	24 g 16 g
Carboidrati/Kohlenhydrate/Carbohydrate -in cui zuccheri/davon zucker/of witch sugar	< 0,1 g 0 g
Proteine/Eiweiß/Protein	20 g
Sale/Salz/Salt	2 g

EXTRA SELECTION

CODICE KODE CODE	LATTE MILCH MILK	PESO GEWICHT WEIGHT	DIMENSIONI ABMESSUNG DIMENSIONS	STAGIONATURA REIFEGRAD SEASONING	M.G.S.S F.i.T F.D.M	VENDITA VERKAUF SALE	PEZZI BOX STÜCK BOX PIECES BOX
140		170 g	ø 7 H 5cm	20 gg	45%		6

Fornitore: Molkerei Wilhelm

Provenienza: Germania

Tipologia: pasta molle

Ingredienti: latte di capra, formaggio fresco, funghi porcini, sale, caglio

Allergeni: latte

Conservazione: conservare a +4° - +7°

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: animale, vegetale

Texture: morbida-cremosa

Gusto: sapido, vellutato

Aromi: caprino, sottobosco. Secondo

l'affinamento erbe aromatiche, funghi, tartufo

Lieferant: Molkerei Wilhelm

Herkunft: Deutschland

Typologie: Weichkäse

Zutaten: Ziegenmilch, Frischkäse, Steinpilze, Salz, Lab

Allergene: Milch

Konservierung: Bei +4° - +7° lagern

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: tierisch, pflanzlich

Textur: weich-cremig

Geschmack: schmackhaft, edel

Aroma: Ziege, Unterholz, je nach Veredelung: Kräuter, Pilze, Trüffel

Supplier: Molkerei Wilhelm

Origin: Germany

Type: soft cheese

Ingredients: goat milk, cream cheese, porcini mushrooms, rennet, salt

Allergens: milk

Conservation: stored at +4° - +7°

TASTING

Odour: animal, vegetal

Texture: soft-creamy

Flavour: sapid, velvety

Aromas: goaty, undergrowth, according to the refinement: aromatic herbs, mushrooms, truffles

DESCRIZIONE

Formaggio tipo camembert prodotto artigianalmente con latte caprino e stagionato in cantina naturale. Bella fioritura di muffe nobili in superficie e intenso aroma di funghi bianchi. Differente secondo l'affinamento: aglio orsino (primavera), basilico (estate), funghi porcini (autunno), tartufo (inverno). Ottimo formaggio da aperitivo o antipasto.

ABBINAMENTI

Vini: Traminer aromatico, bollicine

Pane tipo baguette

BESCHREIBUNG

Dem Camembert ähnlicher, handwerklich hergestellter Käse aus Ziegenmilch, welcher im Naturkeller gereift wird. Schöne Weißschimmeloberfläche, intensives Aroma nach weißen Pilzen und je nach Veredelung: Bärlauch (Frühling), Basilikum (Sommer), Steinpilze (Herbst) oder Trüffel (Winter). Idealer Käse für den Aperitif.

BEGLEITVORSCHLÄGE

Weinbegleitung:

Schaumwein

Baguette

Gewürztraminer,

DESCRIPTION

Handmade camembert style cheese from goat's milk and cured in natural cellars. Beautiful blooming of noble mould and intense aroma of white mushrooms. The flavours change according to the season: ramsons (spring), basil (summer), porcini mushrooms (autumn) and truffle (winter). Ideal as either an aperitif or a starter.

PAIRINGS

Wines: Traminer, sparkling wines

Baguette