





 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





Brie di capra



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
143		1 kg	ø 20 H 3cm	30 gg	45%		1

Fornitore: Backensholz N° DE-SH-018 EG

Provenienza: Germania

Tipologia: pasta molle

Ingredienti: latte di capra, erbe, sale, caglio

Allergeni: latte

Conservazione: conservare a +4° - +7°

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: lattico, vegetale

Texture: morbida-cremosa

Gusto: dolce-salato, acidulo

Aromi: latte di capra, cioccolato bianco, funghi bianchi, erbe aromatiche

Lieferant: Molkerei Wilhelm

Herkunft: Deutschland

Typologie: Weichkäse

Zutaten: Ziegenmilch, Kräuter, Salz, Lab

Allergene: Milch

Konservierung: Bei +4° - +7° lagern

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: milchig, pflanzlich

Textur: weich-cremig

Geschmack: süß-salzig, säuerlich

Aroma: Ziegenmilch, weiße Schokolade, weiße Pilze, aromatische Kräuter

Supplier: Molkerei Wilhelm

Origin: Germany

Type: soft cheese

Ingredients: goat milk, herbs, salt, rennet

Allergens: milk

Conservation: stored at +4° - +7°

TASTING

Odour: lactic, vegetal

Texture: soft-creamy

Flavour: sweet-salty, acidulous

Aromas: goat milk, white chocolate, white mushrooms, aromatic herbs

DESCRIZIONE

Negli ultimi anni questo produttore è diventato uno specialista affermato nella lavorazione del latte caprino.

Il formaggio ha crosta con muffe nobili e tende a cremificare sottocrosta, pasta bianca porcellana ed è decorato con un trito di erbe aromatiche che formano una testa di capra.

ABBINAMENTI

Ottimo come antipasto o aperitivo

Vini: bianchi profumati e aromatici, spumante

Frutti di bosco freschi o in confettura

BESCHREIBUNG

Dieser Produzent ist in den letzten Jahren ein anerkannter Spezialist in der Verarbeitung von Ziegenmilch geworden. Rinde mit Edelschimmel bedeckt, porzellanweißer Teig, welcher unter der Rinde mit fortschreitender Reifung cremifiziert. Mit einem Ziegenkopf aus geriebenen getrockneten Kräutern verziert.

BEGLEITVORSCHLÄGE

Ausgezeichnet als Aperitif oder Vorspeise

Weinbegleitung: aromatische Weißweine, Schaumweine

Waldfrüchte oder Waldfrucht-Konfitüre

DESCRIPTION

Over the last years this producer has become a specialist in the production of goat milk cheese. This brie has noble white mould on the surfaces, a bright porcelain white paste and is decorated with aromatic herbs which are designed into the shape of the head of a goat.

PAIRINGS

Great like an aperitif or an appetizer

Wines: aromatic white wines, sparkling wines

Fresh berries or berry jam