

🧴 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

🕒 ⅓

DEGUST
Affineur



Campi Mignon

CULTURA INNOVA

Valore energetico/Brennwert/Energy	,00 kcal ,00 kJ
Grassi/Fett/Fat	,00 g
-di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	,00 g
Carboidrati/Kohlenhydrate/Carbohydrate	0,00 g
-di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	0,00 g
Proteine/Eiweiß/Protein	,00 g
Sale/Salz/Salt	0,00 g

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
154		200 g	ø 8 H 4cm	30 gg	45 %		6

Provenienza: Francia (Normandia)

Tipologia: pasta molle

Affinato: crema di pistacchi di Bronte

Ingredienti: latte, Creme Fraiche, PISTACCHI (min. 3%), sale, caglio

Allergeni: latte, pistacchi

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

Herkunft: Frankreich (Normandie)

Typologie: Weichkäse

Affiniert: Creme aus Pistazien aus Bronte

Zutaten: Milch, Creme Fraiche, PISTAZIEN (mind. 3%), Salz, Lab

Allergene: Milch, Pistazien

Konservierung: bei +4 - +7° C lagern

Origin: France (Normandy)

Type: soft cheese

Refined: cream with Bronte pistachios

Ingredients: milk, salt, rennet, creme fraiche, pistachios

Allergens: milk, pistachio

Conservation: store at +4 - +7° C

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: lattico, vegetale, fruttato

Texture: morbida-cremosa

Gusto: dolce, leggermente acidulo

Aromi: panna acida, funghi bianchi, frutta secca

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: milchig, pflanzlich, fruchtig

Textur: weich-cremig

Geschmack: süß, leicht säuerlich

Aroma: Sauerrahm, weiße Pilze, Trockenfrüchte

TASTING

Odour: lactic, vegetal, fruity

Texture: soft-creamy

Flavour: sweet, slightly acidulous

Aromas: sour cream, white mushrooms, nuts

DESCRIZIONE

Questo affinamento esalta le naturali note aromatiche che caratterizzano i formaggi a pasta molle come il Camembert. Il risultato è un formaggio cremoso dal sapore pieno e avvolgente che si può considerare un piatto completo e per essere gustato al meglio necessita solamente di un buon pezzo di pane.

BESCHREIBUNG

Diese Veredelung unterstreicht die charakteristischen Noten von Weißschimmelkäse wie Camembert. Das Ergebnis ist ein cremiger Weichkäse mit vollem Geschmack, der sich als komplette Mahlzeit eignet und am besten mit einem guten Stück Brot genossen wird.

DESCRIPTION

This refinement enhances the natural aromatic flavours that characterize soft cheeses such as Camembert. The result is a creamy cheese with full and delicate taste. You can eat it like a full plate and to consume it in the best way, you need only a good piece of bread.

ABBINAMENTI

Vini: bollicine
Pane bianco

BEGLEITVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: Schaumweine
Weißbrot

PAIRINGS

Wines: sparkling wine
White bread