

 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

 1/2

 1/4

 1/8



Affineur



Candidum

TERRITORIO SELECTION

Valore energetico/ Brennwert/ Energy	339 Kcal 1404 kJ
Proteine/ Eiweiß/ Protein	18,36 g
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate	0,01 g
Grassi/ Fett/Fet	29,02 g
Sale/Salz/Salt	1,07 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
158	 	250 g	ø 10 H 3cm	30 gg	50%		5

Fornitore: Eggemoahof

Provenienza: Selva dei Molini, Valle Aurina, Alto Adige

Tipologia: pasta molle

Ingredienti: latte, caglio, fermenti vivi, sale

Allergeni: latte

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

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: lattico, vegetale

Texture: morbida-cremosa

Gusto: dolce, leggermente acidulo

Aromi: panna, cioccolato bianco, sottobosco, ammoniacali se molto maturo

Lieferant: Eggemoahof

Herkunft: Mühlwald, Ahrntal, Südtirol

Typologie: Weichkäse

Zutaten: Milch, Lebkulturen, Lab, Salz

Allergene: Milch

Konservierung: bei +4°-+7° C lagern

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: milchig, pflanzlich

Textur: weich-cremig

Geschmack: süß, leicht säuerlich

Aroma: Sahne, weiße Schokolade, Unterholz, ammoniakalisch wenn sehr gereift

Supplier: Eggemoahof

Origin: Selva dei Molini, Ahrntal, South Tyrol

Type: soft cheese

Ingredients: milk, live cultures, rennet, salt

Allergens: milk

Conservation: store at +4 - +7° C

TASTING

Odour: lactic, vegetal

Texture: soft-creamy

Flavour: sweet, slightly acidulous

Aromas: cream, white chocolate, undergrowth, ammoniacal if very mature

DESCRIZIONE

Formaggio Camembert prodotto dal maso Eggemoa-hof che si trova a 1.300 m. di altitudine nella piccola località di Selva dei Molini. Il tipo di lavorazione determina la crescita sulla crosta del Penicillium Camemberti donando al formaggio profumi di sottobosco e funghi.

Ideale come aperitivo o antipasto accompagnato da verdure.

ABBINAMENTI

Vini: Pinot noir leggero

Insalata belga caramellata

Pane bianco

BESCHREIBUNG

Kuhmilchcamembert, welcher vom Eggemoa-Hof auf 1.300 m in Mühlwald produziert wird. Durch die sorgsame Produktion entsteht auf der Rinde eine Weißschimmelflora (Penicillium Camemberti), welche dem Käse typische Noten von Unterholz und Pilzen verleiht. Ideal als Aperitiv oder Antipasto mit Gemüsebeilage.

BEGLEITVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: leichter Blauburgunder

Chicorée

Weißbrot

DESCRIPTION

Camembert cheese made in the Eggemoa-hof farm at 1.300m of altitude in the small town of Selva dei Molini. The characteristic production determines the formation of the Penicillium Camemberti on the rind which gives aromas of undergrowth and white mushrooms, typical of all the Camembert-style cheeses. Ideal as an aperitif or an entree accompanied by fresh vegetables.

PAIRINGS

Wines: light/mild Pinot noir

Belgian salad

White bread