





 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

 ⅓



CRÈME FRAÎCHE



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

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
002		1 kg	ø / H /cm	/	89%		4

Fornitore: Laiterie Fromagerie Du Val D'Ay
Réo

Provenienza: Francia

Tipologia: prodotto fresco

Ingredienti: panna acida, latte scremato,
fermenti

Allergeni: latte

Conservazione: conservare a +4° - +7°

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: lattico

Texture: umida-cremosa

Gusto: acidulo

Aromi: panna fresca

Lieferant: Laiterie Fromagerie Du Val D'Ay
Réo

Herkunft: Frankreich

Typologie: Creme

Zutaten: Sauerrahm, endrahmte Milch,
Kulturen

Allergene: Milch

Konservierung: Bei +4° - +7° lagern

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: milchig

Textur: feucht-cremig

Geschmack: säuerlich

Aroma: frische Sahne

Supplier: Laiterie Fromagerie Du Val D'Ay Réo

Origin: France

Type: fresh dairy product

Ingredients: sour cream, skimmed milk,
culture

Allergens: milk

Conservation: stored at +4° - +7°

TASTING

Odour: lactic

Texture: humid-creamy

Flavour: acidulous

Aromas: fresh cream

DESCRIZIONE

La crème fraîche è una crema tradizionale della cucina francese che si ottiene iniettando colture di Lactobacillus nella panna non pastorizzata, e lasciandoli sviluppare fino a quando la panna non risulti acidula e compatta. Successivamente il prodotto viene pastorizzato, in modo da porre fine alla proliferazione batterica. Ingrediente base di numerose ricette d'Oltralpe, ideale da usare come ripieno per verdure o nella preparazione di salse e dolci.

ABBINAMENTI

Patate bollite

Grissini stirati a mano

Confetture

BESCHREIBUNG

Crème fraîche ist ein traditionelles Produkt aus der Französischen Küche, das durch das Impfen von nicht pasteurisierter Sahne mit Lactobacillus erzeugt wird. Die Milchbakterien dürfen sich dann so lange entwickeln, bis die Sahne leicht säuerlich und kompakt ist. An diesem Punkt wird durch das Pasteurisieren dem Bakterienwachstum Einhalt geboten. Wird nördlich der Alpen in vielen Rezepten als Zutat verwendet, ideal für Füllungen für Gemüse oder in Saucen und Süßspeisen.

BEGLEITVORSCHLÄGE

Pellkartoffeln

Handgemachte Grissini

Konfitüren

DESCRIPTION

Crème fraîche is a type of cream used in the traditional French cuisine and made by injecting Lactobacillus cultures into unpasteurized cream and letting them develop and grow until the cream turns into a firm and slightly acid product. Then the latter gets pasteurized so that the bacteria will stop growing. It is an important ingredient for numerous French recipes, ideal to use either in fillings for stuffed vegetable dishes or in all kinds of sauces and desserts.

PAIRINGS

Boiled potatoes

Handmade breadsticks

Jam