

🧴 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



Forest

CULTURA INNOVA

Valore energetico/Brennwert/Energy	332,00 kcal 1336,00 kj
Grassi/Fett/Fat	26,00 g
-di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	18,20 g
Carboidrati/Kohlenhydrate/Carbohydrate	0,00 g
-di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	0,00 g
Proteine/Eiweiß/Protein	22,00 g
Sale/Salz/Salt	1,00 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
161		300 g	ø 11 H 3,5cm	30 gg	64 %		5

Provenienza: Lagundo (Alto Adige)

Tipologia: pasta molle

Affinato: crema di funghi della varietà "trombetta dei morti" (Craterellus cornucopioides)

Ingredienti: Latte di capra, Creme Fraiche (5%), funghi di bosco (min. 3%), caglio, sale

Allergeni: latte

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

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: lattico, vegetale, animale

Texture: morbida-cremosa

Gusto: delicato, sapido, umami, leggermente acidulo

Aromi: panna acida, sottobosco, funghi, caprino

DESCRIZIONE

Questo affinamento esalta i naturali profumi di funghi che caratterizzano il Camembert. Il risultato è un formaggio cremoso dal sapore delicato e avvolgente e si può considerare un piatto completo.

Ideale da servire come aperitivo o antipasto.

ABBINAMENTI

Vini: bollicine

Herkunft: Algund (Südtirol)

Typologie: Weichkäse

Affiniert: Pilzcreme der "Totentrompete" (Craterellus cornucopioides)

Zutaten: Ziegenmilch, Creme Fraiche (5%), Waldpilze (mind. 3%), Lab, Salz

Allergene: Milch

Konservierung: bei +4 - +7° C lagern

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: milchig, pflanzlich, tierisch

Textur: weich-cremig

Geschmack: zart, schmackhaft, umami, leicht säuerlich

Aroma: Sauersahne, Unterholz, Pilze, Ziege

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. Ideal als Aperitif oder Vorspeise serviert.

BEGLEITVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: Schaumweine

Origin: Lagundo (South Tyrol, Italy)

Type: soft cheese

Refined: cream of the horn of plenty mushroom, also called "trumpet of the dead" (Craterellus cornucopioides)

Ingredients: milk, salt, rennet, creme fraiche, plenty mushroom

Allergens: milk

Conservation: store at +4 - +7° C

TASTING

Odour: lactic, vegetal, animal

Texture: soft-creamy

Flavour: delicate, tasty, umami, slightly acidulous

Aromas: sour cream, undergrowth, mushrooms, goaty

DESCRIPTION

This refinement enhances the natural scents of mushrooms that characterize the Camembert. The result is a creamy cheese with full and delicate taste, you can eat it like a full plate.

Great served as an appetizer or an entrée.

PAIRINGS

Wines: sparkling wine