



 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




  
DEGUST®  
Affineur



## Forestus

CULTURA INNOVA

Valore energetico/Brennwert/Energy	,00 kcal ,00 kJ
Grassi/Fett/Fat -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	,00 g ,00 g
Carboidrati/Kohlenhydrate/Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	0,00 g 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
168	 	2,7 kg	ø 22 H 12cm	30 gg	65 %		1

**Provenienza:** Francia (Normandia)

**Tipologia:** pasta molle

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

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

**Allergeni:** latte

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

### ESAME ORGANOLETTICO

**Olfatto:** lattico, vegetale

**Texture:** morbida-cremosa

**Gusto:** dolce-salato, umami, leggermente acidulo

**Aromi:** panna fresca, sottobosco, funghi secchi

### DESCRIZIONE

Il nome deriva dagli intensi aromi di funghi e sottobosco.

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

Ideale da servire come antipasto con un'insalata ai frutti di bosco.

### ABBINAMENTI

Vini: Pinot noir giovane  
Mirtilli neri, noci

**Herkunft:** Frankreich (Normandie)

**Typologie:** Weichkäse

**Affiniert:** Pilzcreme der "Totentrompete" (Craterellus cornucopioides)

**Zutaten:** Milch, Creme Fraiche (5%), Waldpilze (mind.3%), Lab,S alz

**Allergene:** Milch

**Konservierung:** bei +4 - +7° C lagern

### GESCHAMCKSGUTACHTEN

**Geruch:** milchig, pflanzlich

**Textur:** weich-cremig

**Geschmack:** süß-salzig, umami, leicht säuerlich

**Aroma:** Aroma: frische Sahne, Unterholz, getrocknete Pilze

### BESCHREIBUNG

Der Name rührt von den Wald- und Pilzaromen her. 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 Vorspeise mit etwas Waldfrüchtesalat.

### BEGLEITVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: junger Pinot Noir  
Schwarzbeeren, Nüsse

**Origin:** France (Normandy)

**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

**Texture:** soft-creamy

**Flavour:** sweet-salty, umami, slightly acidulous

**Aromas:** fresh cream, undergrowth, dried mushrooms

### DESCRIPTION

The name comes from the intense aromas of mushrooms and undergrowth. 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.

Ideale to be served as an appetizer with a fresh berries salad.

### PAIRINGS

Wines: young Pinot noir  
Black blueberries, walnuts