

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

## Goat camembert



Valore energetico/Brennwert/Energy	290 kcal 1220 kJ
Grassi/Fett/Fat -in cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	24 g 16 g
Carboidrati/Kohlenhydrate/Carbohydrate -in cui zuccheri/davon zucker/of witch sugar	< 0,1 g 0 g
Proteine/Eiweiß/Protein	20 g
Sale/Salz/Salt	2 g

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
142	 	150 g	ø 7 H 4cm	20 gg	45%		12

**Fornitore:** Molkerei Wilhelm

**Provenienza:** Germania

**Tipologia:** pasta molle

**Ingredienti:** latte di capra, sale, caglio

**Allergeni:** latte

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

**Lieferant:** Molkerei Wilhelm

**Herkunft:** Deutschland

**Typologie:** Weichkäse

**Zutaten:** Ziegenmilch, Salz, Lab

**Allergene:** Milch

**Konservierung:** Bei +4° - +7° lagern

**Supplier:** Molkerei Wilhelm

**Origin:** Germany

**Type:** soft cheese

**Ingredients:** goat milk, salt, rennet

**Allergens:** milk

**Conservation:** stored at +4° - +7°

### ESAME ORGANOLETTICO

**Olfatto:** animale, vegetale

**Texture:** morbida-cremosa

**Gusto:** dolce-salato, vellutato

**Aromi:** caprino, sottobosco, funghi bianchi

### GESCHAMCKSGUTACHTEN

**Geruch:** tierisch, pflanzlich

**Textur:** weich-cremig

**Geschmack:** süß-salzig, edel

**Aroma:** Ziege, Unterholz, weiße Pilze

### TASTING

**Odour:** animal, vegetal

**Texture:** soft-creamy

**Flavour:** sweet-salty, velvety

**Aromas:** goaty, undergrowth, white mushrooms

### DESCRIZIONE

Formaggio tipo camembert prodotto artigianalmente con latte caprino e stagionato in cantina naturale. Bella fioritura di muffe nobili in superficie e intenso aroma di funghi bianchi. Ottimo formaggio da aperitivo o da dessert.

### BESCHREIBUNG

Dem Camembert ähnlicher, handwerklich hergestellter Käse aus Ziegenmilch, welcher im Naturkeller gereift wird. Schöne Weißschimmeloberfläche und intensives Aroma nach weißen Pilzen. Idealer Käse für den Aperitif oder als Dessertkäse.

### DESCRIPTION

Handmade Camembert style cheese from goat's milk and cured in natural cellars. Beautiful blooming of noble white mould and intense aroma of white mushrooms. Great cheese to serve as an aperitif or as a dessert.

### ABBINAMENTI

Vini: Traminer aromatico, bollicine

Composta di amarene all'aceto balsamico

### BEGLEITVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: Gewürztraminer, Schaumwein

Eingemachte Sauerkirschen in Aceto Balsamico

### PAIRINGS

Wines: Traminer, sparkling wines

Balsamic vinegar scented

Cherry compote