

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 with herbs



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
137	 	150 g	ø 7 H 4cm	20 gg	45%		12

Fornitore: Molkerei Wilhelm

Provenienza: Germania

Tipologia: pasta molle

Ingredienti: latte di capra, erbe aromatiche, sale, caglio

Allergeni: latte

Conservazione: conservare a +4° - +7°

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: animale, vegetale

Texture: morbida-cremosa

Gusto: sapido, vellutato, sensazione di freschezza

Aromi: caprino, funghi bianchi, erbe aromatiche

Lieferant: Molkerei Wilhelm

Herkunft: Deutschland

Typologie: Weichkäse

Zutaten: Ziegenmilch, Kräuter, Salz, Lab,

Allergene: Milch

Konservierung: Bei +4° - +7° lagern

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: tierisch, pflanzlich

Textur: weich-cremig

Geschmack: schmackhaft, edel, frische Noten

Aroma: Ziege, weiße Pilze, aromatische Kräuter

Supplier: Molkerei Wilhelm

Origin: Germany

Type: soft cheese

Ingredients: goat milk, herbs, salt, rennet

Allergens: milk

Conservation: stored at +4° - +7°

TASTING

Odour: animal, vegetal

Texture: soft-creamy

Flavour: tasty, velvety, sensation of freshness

Aromas: goaty, white mushrooms, aromatic herbs

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, aromatizzato con un trito di erbe aromatiche. Ottimo formaggio da aperitivo.

ABBINAMENTI

Vini: Traminer aromatico, bollicine
Pane tipo baguette

BESCHREIBUNG

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

BEGLEITVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: Gewürztraminer,
Schaumwein
Baguette

DESCRIPTION

Handmade camembert style cheese made from goat's milk and cured in natural cellars. Beautiful blooming of noble mould and intense aromas of white mushrooms; seasoned with a mixture of finely chopped aromatic herbs. Ideal as an aperitif.

PAIRINGS

Wines: Traminer, sparkling wines
Baguette