




 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

 1/2

 1/4

 1/8



## Grand Fromage



Valore energetico/Brennwert/Energy	284 kcal 1177 kJ
Grassi/Fett/Fat -in cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	21,9 g 13,7 g
Carboidrati/Kohlenhydrate/Carbohydrate -in cui zuccheri/davon zucker/of witch sugar	1,22 g 0,1 g
Proteine/Eiweiß/Protein	20,4 g
Sale/Salz/Salt	1,67 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
165		1 kg	ø 22 H 5cm	30 gg	45%		2

**Fornitore:** Laiterie Fromagerie Du Val D'Ay Réo

**Provenienza:** Francia

**Tipologia:** pasta molle

**Ingredienti:** latte, sale, caglio

**Allergeni:** latte

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

### ESAME ORGANOLETTICO

**Olfatto:** lattico, vegetale

**Texture:** morbida-cremosa

**Gusto:** dolce, leggermente acidulo

**Aromi:** panna, funghi bianchi

**Lieferant:** Laiterie Fromagerie Du Val D'Ay Réo

**Herkunft:** Frankreich

**Typologie:** Weichkäse

**Zutaten:** Milch, Salz, Lab

**Allergene:** Milch

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

### GESCHAMCKSGUTACHTEN

**Geruch:** milchig, pflanzlich

**Textur:** weich-cremig

**Geschmack:** süß, leicht säuerlich

**Aroma:** Sahne, weiße Pilze

**Supplier:** Laiterie Fromagerie Du Val D'Ay Réo

**Origin:** France

**Type:** soft cheese

**Ingredients:** milk, salt, rennet

**Allergens:** milk

**Conservation:** stored at +4° - +7°

### TASTING

**Odour:** lactic, vegetal

**Texture:** soft-creamy

**Flavour:** sweet, slightly acidulous

**Aromas:** cream, white mushrooms

### DESCRIZIONE

Formaggio tipo Camembert di grandi dimensioni prodotto in Normandia. L'origine del camembert risale alla fine del XVII secolo. Infatti, già dal 1680 si possono trovare documenti con riferimenti ai formaggi caratteristici del paese di Camembert. Il Camembert trova vari impieghi in cucina. Privato della crosta e fuso diventa una salsa cremosa per la carne rossa, i volatili e perfino il pesce, oppure in insalata con pere e senape.

### ABBINAMENTI

Vini: Borgogna, Bordeaux dolce, Cotes du Rhône o vini dolci della Turenna, bollicine Pane Baguette

Confits: composte di agrumi e frutti di bosco  
Crema spalmabile d'Aglio della regina -  
Azienda Primitivizia -  
<http://www.primitivizia.it/prodotti/aglio-della-regina/>

### BESCHREIBUNG

Ein dem Camembert ähnlicher Käse mit größeren Dimensionen, der in der Normandie hergestellt wird. Die Ursprünge des Camemberts gehen auf das Ende des 17. Jahrhunderts zurück. So findet man schon 1680 Dokumente, die von einem typischen Käse aus dem Dorf Camembert erzählen. Der Camembert kann auf verschiedene Arten in der Küche verwendet werden. Ohne Rinde und geschmolzen wird er zur cremigen Sauce für Fleisch, Geflügel und sogar Fisch. Oder man verwendet ihn in Salaten mit Birnen und Senf.

### BEGLEITVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: Burgunder, süßliche Bordeaux, Cotes du Rhône oder süßliche Weine aus der Region Turenna, Schaumweine Baguette

Konserven: Marmeladen oder Waldfrüchtekonfitüre

Streichcreme vom "Aglio della regina" -  
Azienda Primitivizia -

<http://www.primitivizia.it/prodotti/aglio-della-regina/>

### DESCRIPTION

Large Camembert style cheese produced in Normandy. The origin of the Camembert dates back to the end of the XVII century. Documents dated 1680 exist making reference to a production of typical cheeses in the Camembert village. This cheese is very versatile: peeled and melted into a cream it makes a delicious dressing sauce for red meat, poultry or even fish or may be used in a fresh salad accompanied by pears and mustard.

### PAIRINGS

Wines: Bourgogne, sweet Bordeaux, Cotes du Rhône, sweet wines from Turenna, Sparkling wines Baguette

Preserves: marmalade, berry jams  
Garlic cream "Aglio della regina" - Company Primitivizia -  
<http://www.primitivizia.it/prodotti/aglio-della-regina/>