



 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



Kloaznkas®

CULTURA INNOVA

Valore energetico/Brennwert/Energy	291,56 kcal 1208,62 kJ
Grassi/Fett/Fat	21,94 g
-di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	13,70 g
Carboidrati/Kohlenhydrate/Carbohydrate	3,01 g
-di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	1,58 g
Proteine/Eiweiß/Protein	20,46 g
Sale/Salz/Salt	1,67 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
120	 	300 g	ø 10 H 5cm	30 gg	45 %		6

Provenienza: Francia (Normandia)

Tipologia: pasta molle

Affinato: distillato di pere, polvere di pere essiccate

Ingredienti: latte, polvere di pere essiccate (min. 2,5%), sale, caglio

Allergeni: latte

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

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: vegetale, fruttato, tostato

Texture: morbida-cremosa

Gusto: dolce e avvolgente

Aromi: funghi, pera, frutti secchi tostati

Herkunft: Frankreich (Normandie)

Typologie: Weichkäse

Affiniert: Birnendestillat, getrocknetes

Birnenmehl

Zutaten: Milch, Dörrobirnen (mind. 2,5%), Salz, Lab

Allergene: Milch

Konservierung: bei +4 - +7° C lagern

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: pflanzlich, fruchtig, geröstet

Textur: weich-cremig

Geschmack: süß und rund

Aroma: Pilze, Birnen, geröstete

Trockenfrüchte

Origin: France (Normandy)

Type: soft cheese

Refined: pear brandy, powdered dried pears

Ingredients: milk, pears (mind. 2,5 %) salt, rennet

Allergens: milk

Conservation: store at +4 - +7° C

TASTING

Odour: vegetal, fruity, toasted

Texture: soft-creamy

Flavour: sweet and enveloping

Aromas: mushrooms, pears, toasted dried fruit

DESCRIZIONE

Un prodotto che sposa la tradizione con l'innovazione. La farina di pere veniva spesso utilizzata nella cucina sudtirolese come surrogato dello zucchero ed in combinazione con vari latticini. In questo affinamento i profumi di pere e tostatura si amalgamano perfettamente con quelli di panna del Camembert.

Ideale da servire come pre-dessert.

ABBINAMENTI

Vini: bollicine, bianchi freschi, in particolare Pinot Grigio

Grissini stirati a mano

BESCHREIBUNG

Ein Produkt, das Tradition mit Innovation vereint. Das Birnenmehl verwendete man häufig in der Südtiroler Küche als Zuckerersatz und in Kombination mit Milchprodukten. Die Aromen der Birne harmonisieren wunderbar mit den sahnigen Noten des Camembert. Ideal als Pré-Dessert.

BEGLEITVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: Schaumweine, frische Weißweine, vor allem Pinot Grigio
Selbstgemachte Grissini

DESCRIPTION

In this cheese, tradition and innovation find a combination. The pear flour was often used in the South Tyrol cuisine as a sugar substitute. In this refinement the smells of roasting pears blend perfectly with the creamy flavours of Camembert cheese.

Ideal to serve as a pre-dessert.

PAIRINGS

Wines: sparkling wine, Pinot Grigio
Handmade breadsticks