

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<sup>®</sup>  
Affineur

## Livarot



Valore energetico/Brennwert/Energy	279 kcal 1158 kJ
Grassi/Fett/Fat -in cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	21,00 g 14,00 g
Carboidrati/Kohlenhydrate/Carbohydrate -in cui zuccheri/davon zucker/of witch sugar	0,4 g 0,4 g
Proteine/Eiweiß/Protein	22,00 g
Sale/Salz/Salt	1,6 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
163		350 g	ø 12 H 5cm	30 gg	40%		4

**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:** intenso, vegetale, animale, fruttato, speziato

**Texture:** morbida-cremosa

**Gusto:** intenso, salato, umami

**Aromi:** palude, stalla, noci, burro cotto

**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:** intensiv, pflanzlich, tierisch, fruchtig, würzig

**Textur:** weich-cremig

**Geschmack:** intensiv, salzig, umami

**Aroma:** Sumpf, Stall, Nüsse, gekochte Butter

**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:** intense, vegetal, animal, fruity, spicy

**Texture:** soft-creamy

**Flavour:** intense, salty, umami

**Aromas:** marsh, stable, nuts, cooked butter

### DESCRIZIONE

Il Livarot è uno dei più antichi formaggi della Normandia, originario del dipartimento del Pays d'Auge. Viene chiamato "Il Colonnello", per via del fatto che, durante la lavorazione, viene circondato da cinque fasce di falasco ("Typha latifolia", vegetazione che cresce in abbondanza nelle paludi e gli stagni della regione), che ricordano le mostrine di un ufficiale.

### ABBINAMENTI

Vini: vini tannici e corposi come Bordeaux, Borgogna o Corbière  
Calvados, Sidro

### BESCHREIBUNG

Der Livarot ist einer der ältesten Käse der Normandie, ursprünglich aus dem Departement Pays d'Auge. Er wird auch "Colonel" genannt, weil er während der Verarbeitung mit fünf Schilfbblatt-Bändern umwickelt wird ("Typha latifolia", wächst im Überfluss in den Sümpfen und Teichen der Region), die an die Abzeichen eines hohen Militärbeamten erinnern.

### BEGLEITVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: Tannin- und körperreiche Weine wie Bordeaux, Burgunder oder Corbière  
Calvados, Apfelwein

### DESCRIPTION

The Livarot is one of the famous cheeses in Normandy and it originates in the Pays d'Auge department. It is also known as "Colonel" because of the fact, that every form is surrounded by sedge strips ("Typha latifolia", a plant which grows abundantly in local swamps and ponds) which give the cheese a look that reminds of uniform insignia.

### PAIRINGS

Wines: Bordeaux, Bourgogne o Corbière  
Calvados, Cider