

🍶 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



Margie

CULTURA INNOVA

Valore energetico/Brennwert/Energy	322,00 kcal 1336,00 kj
Grassi/Fett/Fat	26,00 g
-di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	18,20 g
Carboidrati/Kohlenhydrate/Carbohydrate	0,00 g
-di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	0,00 g
Proteine/Eiweiß/Protein	22,00 g
Sale/Salz/Salt	1,00 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
147		300 g	ø 11 H 3,5cm	30 gg	64 %		5

Provenienza: Lagundo (Alto Adige)

Tipologia: pasta molle

Affinato: crema di asparagi bianchi di Terlan (St Margarete)

Ingredienti: latte di capra 45% mgss, creme fraiche (3%), asparago (2%), caglio, sale

Allergeni: latte

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

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: lattico, animale, vegetale

Texture: morbida-cremosa

Gusto: dolce, leggermente acidulo

Aromi: panna, caprino, asparagi, erba verde

Herkunft: Algund (Südtirol)

Typologie: Weichkäse

Affiniert: Creme vom weißen Spargel aus Terlan (St. Margarete)

Zutaten: Ziegenmilch 45% F. i. T., Creme Fraiche (3%), Spargel (2%), Lab, Salz

Allergene: Milch

Konservierung: bei +4 - +7° C lagern

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: milchig, tierisch, pflanzlich

Textur: weich-cremig

Geschmack: süß, leicht säuerlich

Aroma: Sahne, Ziege, Spargel, grünes Gras

Origin: Lagundo (South Tyrol, Italy)

Type: soft cheese

Refined: cream of white asparagus of Terlan (St Margarete)

Ingredients: goat milk, salt, rennet, creme fraiche, asparagus

Allergens: milk

Conservation: store at +4 - +7° C

TASTING

Odour: lactic, animal, vegetal

Texture: soft-creamy

Flavour: sweet, slightly acidulous

Aromas: cream, goaty, asparagus, green grass

DESCRIZIONE

Questo affinamento esalta i naturali profumi vegetali che caratterizzano il Camembert. Il risultato è un formaggio cremoso dal sapore fresco e delicato che ricorda la primavera.

Ottimo da servire in una composizione di antipasti primaverili.

Ideale da servire come antipasto con crescione e insalate.

ABBINAMENTI

Vini: Terlaner classico

BESCHREIBUNG

Diese Veredelung unterstreicht die natürlich pflanzlichen Aromen, die den Camembert charakterisieren. Das Ergebnis ist ein cremiger Käse mit mild-frischem Geschmack, der an den Frühling erinnert. Ausgezeichnet als Teil einer Vorspeise im Frühling zu empfehlen.

BEGLEITVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: Terlaner classic
Ausgezeichnet als Antipasto mit Kresse und Salat

DESCRIPTION

This refinement enhances the natural vegetal scents that characterize the Camembert. The result is a creamy cheese with a fresh and delicate taste that recalls the spring. Great to serve in a starters spring composition. Ideal to be served as an appetizer with a fresh salad.

PAIRINGS

Wines: Terlaner classic