

🧴 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



Marhons

CULTURA INNOVA

Valore energetico/Brennwert/Energy	,00 kcal ,00 kJ
Grassi/Fett/Fat -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	,00 g ,00 g
Carboidrati/Kohlenhydrate/Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	0,00 g 0,00 g
Proteine/Eiweiß/Protein	,00 g
Sale/Salz/Salt	0,00 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
173		300 g	ø 11 H 3,5cm	30 gg	64 %		5

Provenienza: Lagundo (Alto Adige)

Tipologia: pasta molle

Affinato: crema di castagne

Ingredienti: latte di capra, creme fraiche(5%),castagne, caglio, sale

Allergeni: latte

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

Herkunft: Algund (Südtirol)

Typologie: Weichkäse

Affiniert: Kastaniencreme

Zutaten: Ziegenmilch, Creme Fraiche (5%), Kastanien, Lab, Salz

Allergene: Milch

Konservierung: bei +4 - +7° C lagern

Origin: Lagundo (South Tyrol, Italy)

Type: soft cheese

Refined: chestnut cream

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

Allergens: milk

Conservation: store at +4 - +7° C

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: lattico, animale, fruttato

Texture: morbida-cremosa

Gusto: dolce-acidulo, leggermente amarognolo

Aromi: panna, caprino, castagna cotta, noci caramellate

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: milchig, tierisch, fruchtig

Textur: weich-cremig

Geschmack: süß -säuerlich, leicht bitter

Aroma: Sahne, Ziege, gekochte Kastanie, karamellierte Nüsse

TASTING

Odour: lactic, animal, fruity

Texture: soft-creamy

Flavour: sweet-acidulous, slightly bitter

Aromas: cream, goaty, cooked chestnuts, caramelized walnuts

DESCRIZIONE

Questo affinamento esalta i naturali profumi vegetali che caratterizzano il Camembert. Il risultato è un formaggio cremoso dal sapore delicato e avvolgente che ricorda l'autunno. Ottimo da servire in una composizione di antipasti autunnali. Ideale da servire come antipasto con un'insalata di tuberi.

ABBINAMENTI

Vini: Gewürztraminer

Frutta caramellata

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 Herbst erinnert.

Ausgezeichnet als Teil einer Vorspeise im Herbst zu empfehlen, oder als Antipasto mit Salat und Wurzelgemüse.

BEGLEITVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: Gewürztraminer

Karamellierte Früchte

DESCRIPTION

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

PAIRINGS

Wines: Gewürztraminer

Caramelized fruits