



 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

 ⅛







Melus

CULTURA INNOVA

Valore energetico/Brennwert/Energy	298,44 kcal 1237,45 kJ
Grassi/Fett/Fat	22,60 g
-di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	13,76 g
Carboidrati/Kohlenhydrate/Carbohydrate	3,00 g
-di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	1,63 g
Proteine/Eiweiß/Protein	20,58 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
101		300 g	ø 10 H 4cm	30 gg	45 %		6

Provenienza: Francia (Normandia)

Tipologia: pasta molle

Affinato: distillato di mele, polvere di mele essiccate, nocciole

Ingredienti: latte, mele e NOCCIOLE (1%), sale, caglio

Allergeni: latte, nocciole

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

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: lattico, vegetale, fruttato

Texture: morbida-cremosa

Gusto: dolce, leggermente acidulo

Aromi: panna, funghi bianchi, mela, frutta secca

DESCRIZIONE

Questo affinamento si abbina bene alla pasta cremosa ed ai sapori delicatamente salati del Camembert.

Ideale da consumare come aperitivo o a fine pasto come dessert rigorosamente a temperatura ambiente.

ABBINAMENTI

Vini: bianchi fruttati, Pinot bianco
Grissini stirati a mano

Herkunft: Frankreich (Normandie)

Typologie: Weichkäse

Affiniert: Apfeldestillat, Apfelmehl und Haselnüsse

Zutaten: Milch, Dörräpfel und Haselnüsse (insges. 1%), Salz, Lab

Allergene: Milch, Haselnüsse

Konservierung: bei +4 - +7° C lagern

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: milchig, pflanzlich, fruchtig

Textur: weich-cremig

Geschmack: süß, leicht säuerlich

Aroma: Sahne, weiße Pilze, Apfel, Trockenfrüchte

BESCHREIBUNG

Die Veredelung mit Apfelmehl harmonisiert ausgezeichnet mit dem cremigen Teig und den leicht salzigen Noten des Camembert.

Ideal als Aperitif oder Dessert oder Pré-Dessert, bei Zimmertemperatur zu genießen.

BEGLEITVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: fruchtige Weißweine, vor allem Pinot Grigio
Selbstgemachte Grissini

Origin: France (Normandy)

Type: soft cheese

Refined: apple brandy, powdered dried apples, hazelnuts

Ingredients: milk, apple, hazelnut, salt, rennet

Allergens: milk, hazelnut

Conservation: store at +4 - +7° C

TASTING

Odour: lactic, vegetal, fruity

Texture: soft-creamy

Flavour: sweet, slightly acidulous

Aromas: cream, white mushrooms, apple, dried fruit

DESCRIPTION

This refinement is perfect for the creamy and savory flavors of Camembert cheese.

Ideal to be consumed as an aperitif or as a dessert strictly at room temperature.

PAIRINGS

Wines: sparkling wine, Pinot white
Handmade breadsticks