

🍶 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



Nucis

CULTURA INNOVA

Valore energetico/Brennwert/Energy	290,00 kcal 1220,00 kj
Grassi/Fett/Fat	24,00 g
-di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	16,00 g
Carboidrati/Kohlenhydrate/Carbohydrate	0,00 g
-di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	0,00 g
Proteine/Eiweiß/Protein	20,00 g
Sale/Salz/Salt	2,00 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
156		180 g	ø 7 H 5cm	30 gg	45 %		6

Provenienza: Germania (Baviera)

Tipologia: pasta molle

Affinato: crema di noci della varietà Lara

Ingredienti: latte di capra, Creme Fraiche, noci (min. 3%), sale, caglio

Allergeni: latte, noci

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

Herkunft: Deutschland (Bayern)

Typologie: Weichkäse

Affiniert: Creme aus Lara-Walnüsse

Zutaten: Ziegenmilch, Creme Fraiche, Walnüsse (mind. 3%), Salz, Lab

Allergene: Milch, Walnüssen

Konservierung: bei +4 - +7° C lagern

Origin: Germany (Baviera)

Type: soft cheese

Refined: Lara-variety nuts cream

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

Allergens: milk, walnut

Conservation: store at +4 - +7° C

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: animale, vegetale, fruttato

Texture: morbida-cremosa

Gusto: sapido, leggermente amarognolo

Aromi: caprino, funghi bianchi, noci

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: tierisch, pflanzlich, fruchtig

Textur: weich-cremig

Geschmack: schmackhaft, leicht bitter

Aroma: Ziege, weiße Pilze, Nüsse

TASTING

Odour: animal, vegetal, fruity

Texture: soft-creamy

Flavour: sapid, slightly bitter

Aromas: goaty, white mushrooms, nuts

DESCRIZIONE

Questo affinamento esalta le naturali note aromatiche che caratterizzano i formaggi a pasta molle come il Camembert. Il risultato è un formaggio cremoso dal sapore pieno e avvolgente che si può considerare un piatto completo e per essere gustato al meglio necessita solamente di un buon pezzo di pane.

ABBINAMENTI

Vini: bollicine

Frutti di bosco freschi

Pane bianco

BESCHREIBUNG

Diese Veredelung unterstreicht die charakteristischen Noten von Weißschimmelkäse wie Camembert. Das Resultat ist ein cremiger Weichkäse mit vollem Geschmack, der sich als komplette Mahlzeit eignet und am besten mit einem guten Stück Brot genossen wird.

BEGLEITVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: Schaumweine

Frische Waldfrüchte

Weißbrot

DESCRIPTION

This refinement enhances the natural aromatic flavours that characterize soft cheeses such as Camembert. The result is a creamy cheese with full and delicate taste. You can eat like a full plate and to consume it in the best way you need only a good piece of bread.

PAIRINGS

Wines: sparkling wine

White bread

Fresh berries