

🧴 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

PONT-L'ÉVÊQUE



Valore energetico/Brennwert/Energy	300 kcal 1245 kJ
Grassi/Fett/Fat -in cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	24,00 g 14,50 g
Carboidrati/Kohlenhydrate/Carbohydrate -in cui zuccheri/davon zucker/of witch sugar	0,5 g 0,5 g
Proteine/Eiweiß/Protein	21,00 g
Sale/Salz/Salt	1,8 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
164	🐄 🧴	350 g	ø 11 H 3cm	20 gg	45%	●	2

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, tostato

Texture: morbida-cremosa

Gusto: dolce-salato, leggermente amaro

Aromi: sottobosco, stalla, nocciola, frutti secchi tostati

DESCRIZIONE

Il Pont-l'Évêque è il più antico formaggio tuttora in produzione realizzato in Normandia e fu creato in un'abbazia normanna nel X secolo, ma divenne famoso solo nel XVI secolo, quando prese il nome della cittadina omonima, Pont-l'Évêque, tra Deauville e Lisieux, attorno alla quale si concentra tutta la produzione.

Va mangiato solo, come formaggio da tavola, oppure accompagnato da un bel pane croccante, si presta bene anche nella realizzazione di soufflé, torte salate, quiche, plum-cake e frittate.

ABBINAMENTI

Vini: rossi corposi come Pomerol di Bordeaux o un Pinot Noir di Borgogna

Birra scura Stout

Sidro

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, geröstet

Textur: weich-cremig

Geschmack: süß-salzig, leicht bitter

Aroma: Unterholz, Stall, Haselnuss, getrocknete geröstete Früchte

BESCHREIBUNG

Der Pont-l'Évêque ist der älteste heute noch produzierte Käse der Normandie. Er wurde in einem normannischen Kloster im 10. Jh. kreiert, wurde aber erst im 16. Jh. bekannt. Pont-l'Évêque, zwischen Deauville und Lisieux, attorno alla quale si concentra tutta la produzione.

Er kann allein oder mit einem knusprigen Stück Brot gemessen werden. Eignet sich auch sehr gut zur Herstellung von Soufflé, Salzgebäck, Quiche, Omelette und vielen anderen Rezepten.

BEGLEITVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: körperreiche Rotweine wie Pomerol aus Bordeaux oder Pinot Noir aus dem Burgund

Stout Bier

Apfelwein

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, toasted

Texture: soft-creamy

Flavour: sweet-salty, slightly bitter

Aromas: undergrowth, stable, hazelnut, toasted dried fruit

DESCRIPTION

The Pont-l'Évêque is the most antique cheese in Normandy. It was originally created in a Norman abbey during the X century but it became popular only in the XVI century, when it finally took the name of the village Pont-l'Évêque, situated in between Deauville and Lisieux, area which nowadays holds the vast majority of the production of this wonderful cheese. It can be enjoyed on its own or accompanied by some crusty bread and is also very suitable for many recipes in the kitchen like soufflé, savoury flan, quiche, plum cake and omelette.

PAIRINGS

Wines: Pomerol, Bordeaux, Burgundy Pinot Noir

Stout beer

Cider