


 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


Affineur



Queen Grace

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
155	 	2,7 kg	ø 22 H 12cm	30 gg	65 %		1

Provenienza: Francia (Normandia)

Tipologia: pasta molle

Affinato: crema di arance candite ed essiccate e mandorle

Ingredienti: latte, Creme Fraiche, arance candite (min. 2%), mandorle (min. 1%), sale, caglio

Allergeni: latte, mandorle

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

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: lattico, fruttato

Texture: morbida-cremosa

Gusto: dolce- acidulo, amarognolo

Aromi: panna fresca, agrumi, marzapane

DESCRIZIONE

Speciale e sorprendente creazione di DEGUST. L'affinamento con le arance dona particolari note "calde" al formaggio, il bouquet aromatico ricco di aromi che ricordano luoghi del Sud incontra la freschezza e la cremosità del camembert selezionato in Normandia. Il risultato è un formaggio cremoso dal sapore delicato, e avvolgente.

Ideale come sfizioso aperitivo o finger food.

ABBINAMENTI

Vini: Moscato giallo, vini dolci spumantizzati con note agrumate, Trento doc pas dosé
Pan pepato

Herkunft: Frankreich (Normandie)

Typologie: Weichkäse

Affiniert: Creme aus kandierten und gedörrten Orangen und Mandeln

Zutaten: Milch, Creme Fraiche, kandierte Orangen (mind. 2%), Mandeln (mind. 1%), Salz, Lab

Allergene: Milch, Mandeln

Konservierung: bei +4 - +7° C lagern

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: milchig, fruchtig

Textur: weich, cremig

Geschmack: süß-säuerlich, leicht bitter

Aroma: frische Sahne, Zitrusfrüchte, Marzipan

BESCHREIBUNG

Spezielle und überraschende Kreation von DEGUST.

Die Veredelung des mit Orangencreme gefüllten Camembert aus der Normandie, bereichert den Käse mit „weichen“ und „warmen“ Noten. Das aromatische Bouquet erinnert an südliche Länder, die hier mit einem Camembert aus der Normandie verschmelzen. Das Ergebnis ist ein cremiger Käse mit mildem Geschmack. Als Aperitif oder Finger Food.

BEGLEITVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: Moscato giallo, süßliche Schaumweine mit Zitrusnoten; Trento doc pas dosé
Lebkuchen

Origin: France (Normandy)

Type: soft cheese

Refined: cream of dried and candied oranges and almonds

Ingredients: milk, salt, rennet, creme fraiche, candied oranges

Allergens: milk, almond

Conservation: store at +4 - +7° C

TASTING

Odour: lactic, fruity

Texture: soft-creamy

Flavour: sweet-acidulous, bitterish

Aromas: fresh cream, citrus fruits, marzipan

DESCRIPTION

Special and amazing creation of DEGUST. The refinement with oranges gives special "hot" notes to the cheese, the rich aromatic bouquet reminiscent South places and meets with the freshness of Camembert selected in Normandy.

The result is a creamy cheese with a delicate, full and enveloping taste. Ideal as a tasty appetizer or finger food.

PAIRINGS

Wines: Yellow Muscat, Sparkling sweet wines with citrus notes, Trento Doc pas dosé
Pan pepato