

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

## Spring goat camembert



Valore energetico/Brennwert/Energy	290 kcal 1220 kJ
Grassi/Fett/Fat -in cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	24 g 16 g
Carboidrati/Kohlenhydrate/Carbohydrate -in cui zuccheri/davon zucker/of witch sugar	< 0,1 g 0 g
Proteine/Eiweiß/Protein	20 g
Sale/Salz/Salt	2 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
138	 	170 g	ø 7 H 5cm	20 gg	45%		6

**Fornitore:** Molkerei Wilhelm

**Provenienza:** Germania

**Tipologia:** pasta molle

**Ingredienti:** latte di capra, formaggio fresco, aglio orsino, sale, caglio

**Allergeni:** latte

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

### ESAME ORGANOLETTICO

**Olfatto:** animale, vegetale

**Texture:** morbida-cremosa

**Gusto:** sapido, vellutato

**Aromi:** caprino, sottobosco. Secondo

l'affinamento erbe aromatiche, funghi, tartufo

### DESCRIZIONE

Formaggio tipo camembert prodotto artigianalmente con latte caprino e stagionato in cantina naturale. Bella fioritura di muffe nobili in superficie e intenso aroma di funghi bianchi. Differente secondo l'affinamento: aglio orsino (primavera), basilico (estate), funghi porcini (autunno), tartufo (inverno). Ottimo formaggio da aperitivo o antipasto.

### ABBINAMENTI

Vini: Traminer aromatico, bollicine

Pane tipo baguette

**Lieferant:** Molkerei Wilhelm

**Herkunft:** Deutschland

**Typologie:** Weichkäse

**Zutaten:** Ziegenmilch, Frischkäse, Bärlauch, Salz, Lab

**Allergene:** Milch

**Konservierung:** Bei +4° - +7° lagern

### GESCHAMCKSGUTACHTEN

**Geruch:** tierisch, pflanzlich

**Textur:** weich-cremig

**Geschmack:** schmackhaft, edel

**Aroma:** Ziege, Unterholz, je nach Veredelung:

Kräuter, Pilze, Trüffel

### BESCHREIBUNG

Dem Camembert ähnlicher, handwerklich hergestellter Käse aus Ziegenmilch, welcher im Naturkeller gereift wird. Schöne Weißschimmeloberfläche, intensives Aroma nach weißen Pilzen und je nach Veredelung: Bärlauch (Frühling), Basilikum (Sommer), Steinpilze (Herbst) oder Trüffel (Winter). Idealer Käse für den Aperitif.

### BEGLEITVORSCHLÄGE

Weinbegleitung:

Schaumwein

Baguette

Gewürztraminer,

**Supplier:** Molkerei Wilhelm

**Origin:** Germany

**Type:** soft cheese

**Ingredients:** goat milk, cream cheese, wild garlic, rennet, salt

**Allergens:** milk

**Conservation:** stored at +4° - +7°

### TASTING

**Odour:** animal, vegetal

**Texture:** soft-creamy

**Flavour:** sapid, velvety

**Aromas:** goaty, undergrowth, according to the refinement: aromatic herbs, mushrooms, truffles

### DESCRIPTION

Handmade camembert style cheese from goat's milk and cured in natural cellars. Beautiful blooming of noble mould and intense aroma of white mushrooms. The flavours change according to the season: ramsons (spring), basil (summer), porcini mushrooms (autumn) and truffle (winter). Ideal as either an aperitif or a starter.

### PAIRINGS

Wines: Traminer, sparkling wines

Baguette