



Latte crudo | Rohmilch | raw milk



pastorizzato | Pasteurisiert | pasteurized



Latte vaccino | Kuhmilch | cow milk



Latte di capra | Ziegenmilch | goat milk



latte pecora | Schafmilch | sheep milk



Latte bufala | Büffelmilch | buffalo milk



Forma intera | Ganze Form | Whole cheese



Taglio a pezzi | Stückweise | Cut pieces



1/2



1/4




1/8



Ziegenbrie



Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	290 KCAL 1120 KJ
Grassi/ Fett/Fet -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	24 G 16 G
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	SPUREN <0,1 G
Proteine/ Eiweiß/ Protein	20 G
Sale/Salz/Salt	2,0 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
143	 	1 kg	ø 20 H 3cm	30 gg	45%		1

Fornitore: 134

Provenienza: Germania

Tipologia: pasta molle

Ingredienti: latte di capra, erbe, sale, caglio

Allergeni: latte

Conservazione: conservare a +4°- +7°C

Lieferant: 134

Herkunft: Deutschland

Typologie: Weichkäse

Zutaten: Ziegenmilch, Kräuter, Salz, Lab

Allergene: Milch

Konservierung: Bei +4° - +7° lagern

Supplier:

Origin: Germany

Type: soft cheese

Ingredients: goat milk, herbs, salt, rennet

Allergens: milk

Conservation: store at +4°- +7°C

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: lattico, vegetale

Texture: morbida-cremosa

Gusto: dolce-salato, acidulo

Aromi: latte di capra, cioccolato bianco,

funghi bianchi, erbe aromatiche

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: milchig, pflanzlich

Textur: weich-cremig

Geschmack: süß-salzig, säuerlich

Aroma: Ziegenmilch, weiße Schokolade, weiße

Pilze, aromatische Kräuter

TASTING

Odour: lactic, vegetal

Texture: soft-creamy

Flavour: sweet-salty, acidulous

Aromas: goats milk, white chocolate, white

mushrooms, aromatic herbs

DESCRIZIONE

Il produttore di questo formaggio è ormai riconosciuto come un vero esperto nella lavorazione del latte caprino. Il formaggio a forma di basso cilindro è uniformemente ricoperto da una crosta fiorita bianca, ha una pasta bianco-porcellana che sotto la buccia con la maturazione tende al cremoso. Non passa inosservata la sua decorazione: una testa di capra disegnata dalle erbe essiccate. In bocca si sente il tipico bouquet di funghi bianchi sottolineato dalle erbe aromatiche e la pienezza di sapore dolce-sapido.

BESCHREIBUNG

Dieser Produzent gilt mittlerweile als anerkannter Fachmann in der Verarbeitung von Ziegenmilch. Der runde, flache Käse hat einen gleichmassigen weißen Edelschimmel-Rasen sowie einen porzellanähnlichen, weißen Teig, der unter der Rinde mit fortschreitender Reifung cremiger wird. Auffallend gestaltet sich seine Dekoration: ein Ziegenkopf aus getrockneten Kräutern. Typisch für diesen Käse ist das feine Camembert Bouquet von weißen Pilzen, unterstrichen von den Gewürzkräutern und sein vollmundiger Geschmack von süß und salzig.

DESCRIPTION

This producer is now considered a recognised expert in the processing of goat's milk. The round, flat cheese has an even white turf of noble mould and a porcelain-like white paste that becomes creamier under the rind as it matures. Its decoration is striking: a goat's head made of dried herbs. Typical for this cheese is the fine Camembert bouquet of white mushrooms, underlined by the aromatic herbs and its full-bodied taste of sweet and salty.

ABBINAMENTI

Eccellente come aperitivo o come antipasto;

Vini consigliati: bianchi aromatici, spumanti

Suggerimenti: frutti di bosco o confettura degli stessi

SERVIERVORSCHLÄGE

Ausgezeichnet als Aperitif oder als Vorspeise;

Weinbegleitung: aromatische Weißweine, Schaumweine Sonstiges: Waldfrüchte oder Waldfrucht-Konfitüre

PAIRINGS

Excellent as an aperitif or as a starter;

Wine pairing: aromatic white wines, sparkling wines Other: forest fruits or forest fruit jam