

🥛 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



Camembert AOC 250g

Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	284 kcal 1177 kJ
Grassi/ Fett/Fet	22 g
-di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	14 g
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate	1,2 g
-di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	<0,5 g
Proteine/ Eiweiß/ Protein	20 g
Sale/Salz/Salt	1,7 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
179		250 g	ø 10 H 4cm	30 gg	45 %	●	6

Fornitore: Réo

Provenienza: Francia

Tipologia: pasta molle

Ingredienti: latte, sale, caglio

Allergeni: latte

Conservazione: conservare a +4°-+7°C

Lieferant: Réo

Herkunft: Frankreich

Typologie: Weichkäse

Zutaten: Milch, Salz, Lab

Allergene: Milch

Konservierung: bei +4°-+7° C lagern

Supplier: Réo

Origin: France

Type: soft-cheese

Ingredients: milk, salt, rennet

Allergens: milk

Conservation: store at +4°- +7°C

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: lattico, vegetale

Texture: morbida, cremosa

Gusto: dolce, leggermente acidulo

Aromi: panna, funghi bianchi

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: milchig, pflanzlich

Textur: weich-cremig

Geschmack: süß, leicht säuerlich

Aroma: Sahne, weiße Pilze

TASTING

Odour: lactic, vegetal

Texture: soft-creamy

Flavour: sweet, slightly acidulous

Aromas: cream, white mushrooms

DESCRIZIONE

Formaggio Camembert prodotto in Normandia. L'origine del camembert risale alla fine del XVII secolo. Infatti, già dal 1680 si possono trovare documenti con riferimenti ai formaggi caratteristici del paese di Camembert. Il Camembert trova vari impieghi in cucina. Privato della crosta e fuso diventa una salsa cremosa per la carne rossa, i volatili e perfino il pesce, oppure in insalata con pere e senape.

ABBINAMENTI

Vini: Borgogna, Bordeaux dolce, Cotes du Rhône o vini dolci della Turenna, bollicine
Pane Baguette
Confits: composte di agrumi e di frutti di bosco, Crema spalmabile d'Aglio della regina - Azienda Primitivizia

BESCHREIBUNG

Camembert Käse, der in der Normandie hergestellt wird. Die Ursprünge des Camemberts gehen auf das Ende des 17. Jahrhunderts zurück. So findet man schon 1680 Dokumente, die von einem typischen Käse aus dem Dorf Camembert erzählen. Der Camembert kann auf verschiedene Arten in der Küche verwendet werden. Ohne Rinde und geschmolzen wird er zur cremigen Sauce für Fleisch, Geflügel und sogar Fisch. Oder man verwendet ihn in Salaten mit Birnen und Senf.

BEGLEITVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: Burgunder, süßliche Bordeaux, Cotes du Rhône oder süßliche Weine aus der Region Turenna, Schaumweine
Baguette
Konserven: Marmeladen oder Waldfrüchtekonfitüre
Streichcreme vom "Aglio della regina" - Azienda Primitivizia

DESCRIPTION

Camembert cheese produced in Normandy. The origin of the Camembert dates back to the end of the XVII century. Documents dated 1680 exist making reference to a production of typical cheeses in the Camembert village. This cheese is very versatile: peeled and melted into a cream it makes a delicious dressing sauce for red meat, poultry or even fish or may be used in a fresh salad accompanied by pears and mustard.

PAIRINGS

Wines: Bourgogne, sweet Bordeaux, Cotes du Rhône, sweet wines from Turenna, Sparkling wines
Baguette
Preserves: marmelade, berry jams
Garlic cream "Aglio della regina" - Company Primitivizia