



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



CamPi



Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	331 KCAL 1385 KJ
Grassi/ Fett/Fet -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	27 G 17 G
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	<0,5 G <0,5 G
Proteine/ Eiweiß/ Protein	23 G
Sale/Salz/Salt	2,2 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
154		200 g	ø 8 H 4cm	30 gg	45 %		6

Fornitore: 43

Provenienza: Francia (Normandia)

Tipologia: pasta molle

Ingredienti: latte, Creme Fraiche, PISTACCHI (min. 3%), sale, caglio

Allergeni: latte, pistacchi

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

Lieferant: 43

Herkunft: Frankreich (Normandie)

Typologie: Weichkäse

Zutaten: Milch, Creme Fraiche, PISTAZIEN (mind. 3%), Salz, Lab

Allergene: Milch, Pistazien

Konservierung: bei +4 - +7° C lagern

Supplier:

Origin: France (Normandy)

Type: soft cheese

Ingredients: milk, salt, rennet, creme fraiche, pistachios

Allergens: milk, pistachio

Conservation: store at +4 - +7° C

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: lattico, vegetale, fruttato

Texture: morbida-cremosa

Gusto: dolce, leggermente acidulo

Aromi: panna acida, funghi bianchi, frutta secca

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: milchig, pflanzlich, fruchtig

Textur: weich-cremig

Geschmack: süß, leicht säuerlich

Aroma: Sauerrahm, weiße Pilze, Trockenfrüchte

TASTING

Odour: lactic, vegetal, fruity

Texture: soft-creamy

Flavour: sweet, slightly acidulous

Aromas: sour cream, white mushrooms, nuts

DESCRIZIONE

L'affinamento con pistacchi di Bronte esalta la naturale nota aromatica del formaggio che deriva dalla sua crosta fiorita. Il risultato è un formaggio cremoso con note dolci e balsamiche e un gusto veramente pieno. Al taglio, la sezione del formaggio risulta di effetto ottico particolarmente piacevole.

BESCHREIBUNG

Die Verfeinerung mit Pistazien aus Bronte unterstreicht die natürliche aromatische Note, die gut mit der aromabildenden Käse-Flora harmoniert. Das Ergebnis ist ein cremiger Käse mit süßlich balsamischer Note und einem vollen, runden Geschmack. Das Schnittbild des Käses überrascht mit einem besonderen optischen Effekt.

DESCRIPTION

The refinement with Bronte pistachio cream underlines the natural aromatic note that characterises the soft cheese with aromatic cheese flora. The result is a creamy cheese with a sweet balsamic note and a full, round taste. The cut of the cheese surprises with a special visual effect.

ABBINAMENTI

Un formaggio che fa da pasto completo, al meglio se gustato con pane bianco.

Vini consigliati: spumanti

SERVIERVORSCHLÄGE

Im Grunde als vollständige Mahlzeit geeignet, wird dieser Käse am besten mit Weißbrot genossen.

Weinbegleitung: Schaumweine

PAIRINGS

Essentially a full meal, this cheese is best enjoyed with white bread.

Wine pairing: sparkling wines