

🍷 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



Candidum

TERRITORIO SELECTION

Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	304 kcal 1260 kJ
Grassi/ Fett/Fet -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	25 g 16 g
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	1,2 g 1,2 g
Proteine/ Eiweiß/ Protein	19 g
Sale/Salz/Salt	0,90 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
158		250 g	ø 10 H 3cm	30 gg	50%		5

Fornitore: Steiner

Provenienza: Selva dei Molini, Valle Aurina, Alto Adige

Tipologia: pasta molle

Ingredienti: latte, caglio, fermenti vivi, sale

Allergeni: latte

Conservazione: conservare a +4°-+7°C

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: lattico, vegetale

Texture: morbida-cremosa

Gusto: dolce, leggermente acidulo

Aromi: panna, cioccolato bianco, sottobosco, ammoniacali se molto maturo

Lieferant: Steiner

Herkunft: Mühlwald, Ahrntal, Südtirol

Typologie: Weichkäse

Zutaten: Milch, Lebendkulturen, Lab, Salz

Allergene: Milch

Konservierung: bei +4°-+7° C lagern

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: milchig, pflanzlich

Textur: weich-cremig

Geschmack: süß, leicht säuerlich

Aroma: Sahne, weiße Schokolade, Unterholz, ammoniakalisch wenn sehr gereift

Supplier: Steiner

Origin: Selva dei Molini, Ahrntal, South Tyrol

Type: soft cheese

Ingredients: milk, live cultures, rennet, salt

Allergens: milk

Conservation: store at +4 - +7° C

TASTING

Odour: lactic, vegetal

Texture: soft-creamy

Flavour: sweet, slightly acidulous

Aromas: cream, white chocolate, undergrowth, ammoniacal if very mature

DESCRIZIONE

Formaggio Camembert prodotto dal maso Eggemoa-hof che si trova a 1.300 m. di altitudine nella piccola località di Selva dei Molini. Il tipo di lavorazione determina la crescita sulla crosta del *Penicillium Camemberti* donando al formaggio profumi di sottobosco e funghi.

Ideale come aperitivo o antipasto accompagnato da verdure.

ABBINAMENTI

Vini: Pinot noir leggero

Insalata belga caramellata

Pane bianco

BESCHREIBUNG

Kuhmilchcamembert, welcher vom Eggemoa-Hof auf 1.300 m in Mühlwald produziert wird. Durch die sorgsame Produktion entsteht auf der Rinde eine Weißschimmelflora (*Penicillium Camemberti*), welche dem Käse typische Noten von Unterholz und Pilzen verleiht. Ideal als Aperitiv oder Antipasto mit Gemüsebeilage.

BEGLEITVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: leichter Blauburgunder

Chicorée

Weißbrot

DESCRIPTION

Camembert cheese made in the Eggemoa-hof farm at 1.300m of altitude in the small town of Selva dei Molini. The characteristic production determines the formation of the *Penicillium Camemberti* on the rind which gives aromas of undergrowth and white mushrooms, typical of all the Camembert-style cheeses. Ideal as an aperitif or an entree accompanied by fresh vegetables.

PAIRINGS

Wines: light/mild Pinot noir

Belgian salad

White bread