



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



Candidum



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: 167

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

DESCRIZIONE

Si tratta di un camembert di mucca prodotto dal maso Eggemoa a 1300 metri d'altezza in Valle Aurina precisamente a Selva dei Molini. Grazie alla cura nella produzione, sul formaggio si forma una crosta fiorita bianca (Penicillium camemberti) che gli conferisce poi le tipiche note di sottobosco e funghi. Il suo sapore si contraddistingue per un piacevolissimo aroma di burro con un leggero tocco di note animali.

ABBINAMENTI

Ideale come aperitivo oppure antipastoaccompagnato da verdure

Vino consigliato: Pinot Nero leggero

Suggerimenti: insalata belga, pane bianco

Lieferant: 167

Herkunft: Mühlwald, Ahrntal, Südtirol

Typologie: Weichkäse

Zutaten: Milch, Lebendkulturen, Lab, Salz

Allergene: Milch

Konservierung: bei +4°-+7° C lagern

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: milchig, pflanzlich

Texture: weich-cremig

Geschmack: süß, leicht säuerlich

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

BESCHREIBUNG

Hierbei handelt es sich um einen Kuhmilch-Camembert, der vom Eggemoa-Hof auf 1.300 Metern in Mühlwald/Ahrntal produziert wird. Durch die sorgsame Produktion entsteht auf dem Käse eine aromabildende Weißschimmel-Flora (Penicillium camemberti), welche ihm die typischen Noten von Unterholz und Pilzen verleiht. Sein voller Geschmack zeichnet sich durch ein angenehmes buttriges Aroma aus und bringt einen Hauch tierischer Noten mit sich.

SERVIERVORSCHLÄGE

Ideal als Aperitif oder als Antipasto mit Gemüsebeilage;

Weinbegleitung: leichter Blauburgunder

Sonstiges: Chicorée, Weißbrot

Supplier:

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

DESCRIPTION

This is a cow's milk Camembert produced by the Eggemoa farm at 1,300 metres in Mühlwald/Ahrntal. Careful production results in an aroma-forming white mould (Penicillium camemberti) on the cheese, which gives it the typical notes of undergrowth and mushrooms. Its full flavour is characterised by a pleasant buttery aroma and leaves a hint of animal notes.

PAIRINGS

Ideal as an aperitif or as an antipasto with a side of vegetables;

Wine accompaniment: light Pinot Noir

Other: chicory, white bread