



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 Ziege



Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	282 KCAL 1180 KJ
Grassi/ Fett/Fet -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	24,1 G 16,5 G
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	0,9 G 0,9 G
Proteine/ Eiweiß/ Protein	17,2 G
Sale/Salz/Salt	1,1 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
103		300 g	ø 10 H 3cm	30 gg	50 %		5

**Fornitore:** 263

**Provenienza:** Valle Aurina, Alto Adige

**Tipologia:** pasta molle

**Ingredienti:** latte di capra, sale, caglio

**Allergeni:** latte

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

**Lieferant:** 263

**Herkunft:** Ahrntal, Südtirol

**Typologie:** Weichkäse

**Zutaten:** Ziegenmilch, Salz, Lab

**Allergene:** Milch

**Konservierung:** Bei +4° - +7° lagern

**Supplier:**

**Origin:** Valle Aurina, South Tyrol

**Type:** soft-cheese

**Ingredients:** goatmilk, salt, rennet

**Allergens:** milk

**Conservation:** store at +4°- +7°C

### ESAME ORGANOLETTICO

**Olfatto:** lattico, animale

**Texture:** cremoso, fondante

**Gusto:** intenso, dolce

**Aromi:** panna, sapori raffinati di capra

### GESCHAMCKSGUTACHTEN

**Geruch:** milchig, animalisch

**Textur:** cremig, schmelzend

**Geschmack:** intensiv, süßlich

**Aroma:** Rahm, feine Ziegenaromen

### TASTING

**Odour:** milky, animalistic

**Texture:** creamy, melting

**Flavour:** intense, sweetish

**Aromas:** Cream, fine goat flavors

### DESCRIZIONE

Il produttore Michael Steiner lavora solamente il latte vaccino di produzione propria, quello crudo di capra gli perviene dal suo vicino Martin che viene sottoposto alla classica lavorazione per il Camembert. Ciò significa che il formaggio matura per quattro settimane sviluppando in superficie quella bella e uniforme crosta fiorita bianca che è tipica di questo formaggio. Lo contraddistingue anche la pasta di un bianco porcellana brillante con un aroma di funghi bianchi e muschio.

### ABBINAMENTI

Perfetto abbinato a frutti di bosco freschi e una baguette.

Vini consigliati: spumanti, Sauvignon

### BESCHREIBUNG

Der Produzent Michael Steiner verarbeitet nur die hofeigene Kuhmilch, die Ziegenrohmilch bezieht er von seinem Nachbarn Martin. Die Verarbeitung ist eine klassische Camembert-Produktion. Das bedeutet, dass der Käse von außen nach innen vier Wochen lang reift. Dabei entsteht auf der Oberfläche der schöne, gleichmäßige Weißschimmelrasen, der typisch für den Camembert ist. Kennzeichnend ist auch, der strahlend-porzellanweiße Teig mit einem Aroma von weißen Pilzen und Moos.

### SERVIERVORSCHLÄGE

Hervorragend in der Kombination von frischen Waldfrüchten und einem Baguette;

Weinbegleitung: Schaumweine, Sauvignon

### DESCRIPTION

The producer Michael Steiner processes only his very own cow milk, the raw goat's milk he gets from his neighbor Martin. The processing is a classic Camembert production. It means that the cheese ripens from the outside to the inside for four weeks. During this process, the beautiful, uniform white mold typical of Camembert is formed on the surface. Characteristic is also, the bright porcelain white inside of the cheese with an aroma of white mushrooms and moss.

### PAIRINGS

Excellent in combination with fresh forest fruits and a baguette.

Wine pairing: sparkling wines, Sauvignon