



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



## Chocobert



Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	295 KCAL 1244 KJ
Grassi/ Fett/Fet -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	24 G 16 G
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	<0,5 G <0,5 G
Proteine/ Eiweiß/ Protein	20 G
Sale/Salz/Salt	2,0 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
111		150 g	ø 7 H 4cm	30 gg	45 %		12

**Fornitore:** 21

**Provenienza:** Germania (Baviera)

**Tipologia:** pasta molle

**Ingredienti:** latte di capra, cioccolato fondente (2%), sale, caglio

**Allergeni:** latte

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

**Lieferant:** 21

**Herkunft:** Deutschland (Bayern)

**Typologie:** Weichkäse

**Zutaten:** Ziegenmilch, Kouvertüre (2%), Salz, Lab

**Allergene:** Milch

**Konservierung:** bei +4 - +7° C lagern

**Supplier:**

**Origin:** Germany (Bavaria)

**Type:** soft cheese

**Ingredients:** goat milk, dark chocolate, salt, rennet

**Allergens:** milk

**Conservation:** store at +4 - +7° C

### ESAME ORGANOLETTICO

**Olfatto:** animale, vegetale, tostato

**Texture:** morbida-cremosa

**Gusto:** dolce-salato, leggermente amaro

**Aromi:** caprino, funghi bianchi, cioccolato amaro

### GESCHAMCKSGUTACHTEN

**Geruch:** tierisch, pflanzlich, geröstet

**Textur:** weich-cremig

**Geschmack:** süß-salzig, leicht bitter

**Aroma:** Ziege, weiße Pilze, Bitterschokolade

### TASTING

**Odour:** animal, vegetal, toasted

**Texture:** soft-creamy

**Flavour:** sweet-salty, slightly bitter

**Aromas:** goaty, white mushrooms, dark chocolate

### DESCRIZIONE

Questo formaggio è una creazione originale di casa DEGUST. Ciò che lo contraddistingue: il camembert di capra è tagliato da un sottile foglio di cioccolato che crea un sorprendente contrasto con la pasta morbida del formaggio. L'amarognolo del cioccolato si sposa con le note sapide e cremose del formaggio creando uno spettro di sapori armonico e intrigante.

### BESCHREIBUNG

Dieser Käse ist eine exklusive Kreation aus dem Hause DEGUST. Das Besondere: In der Mitte des Ziegenamemberts befindet sich ein dünnes Schokoladenblättchen, was einen spannenden Kontrast zu dem weichen Teig schafft. Die Edelbitternis der Schokolade fügt sich mit den salzigen und cremigen Noten des Käses zu einem harmonischen, interessanten Geschmacksbild zusammen.

### DESCRIPTION

This cheese is an exclusive creation from DEGUST, with a special feature. There is a thin chocolate leaf in the middle of the goat camembert, which creates an exciting contrast to the soft dough. The noble bitterness of the chocolate blends with the salty and creamy notes of the cheese to create a harmonious, interesting taste picture.

### ABBINAMENTI

Da consumare non freddo, ideale come aperitivo e stuzzichino.

Vini consigliati: spumanti, champagne

Conserven: Amarene in Aceto Balsamico di Modena IGP / Le Tamerici

### SERVIERVORSCHLÄGE

Bei Zimmertemperatur zu verzehren, ideal als Aperitif und Fingerfood;

Weinbegleitung: Schaumweine wie Champagner

Konserven: Amarenkirchen im Aceto al Balsamico IGP eingelegt/Le Tamerici

### PAIRINGS

To be consumed at room temperature, ideal as an aperitif and finger food;

Wine pairing: sparkling wines such as champagne

Preserves: Amarena cherries preserved in Aceto al Balsamico IGP/Le Tamerici