



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

DEGUST<sup>®</sup>  
Affineur

## Crème fraîche



Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	395 KCAL 1630 KJ
Grassi/ Fett/Fet -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of wthc saturates	42 G 40 G
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	2,6 G 1,0 G
Proteine/ Eiweiß/ Protein	1,9 G
Sale/Salz/Salt	0,10 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
002		1 kg	ø / H /cm	/	89%		1

**Fornitore:** 127

**Provenienza:** Francia

**Tipologia:** prodotto fresco

**Ingredienti:** Panna pastorizzata, fermenti

**Allergeni:** latte

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

**Lieferant:** 127

**Herkunft:** Frankreich

**Typologie:** Creme

**Zutaten:** Rahm, Ferment

**Allergene:** Milch

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

**Supplier:**

**Origin:** France

**Type:** fresh dairy product

**Ingredients:** pasteurized cream, ferments

**Allergens:** milk

**Conservation:** store at +4°- +7°C

### ESAME ORGANOLETTICO

**Olfatto:** lattico

**Texture:** umida-cremosa

**Gusto:** acidulo

**Aromi:** panna fresca

### GESCHAMCKSGUTACHTEN

**Geruch:** milchig

**Textur:** feucht-cremig

**Geschmack:** säuerlich

**Aroma:** frische Sahne

### TASTING

**Odour:** lactic

**Texture:** humid-creamy

**Flavour:** acidulous

**Aromas:** fresh cream

### DESCRIZIONE

Un tradizionale formaggio a base di panna della cucina francese ottenuto dall'innesto dei batteri lattici direttamente nella panna pastorizzata. Qui la fermentazione procede fino ad una delicata acidificazione e coagulazione della panna. Ne risulta una struttura morbida e cremosa dal sapore piacevolmente acidulo.

### BESCHREIBUNG

Ein traditioneller Rahmkäse der französischen Küche, bei dem Milchsäurebakterien in die pasteurisierte Sahne hinzugegeben werden. Dort läuft der Fermentationsprozess so lange ab, bis die Sahne leicht säuerlich und kompakt geworden ist. Die Struktur ist feucht und cremig, der Geschmack säuerlich.

### DESCRIPTION

A traditional cream cheese from French cuisine in which lactic acid bacteria are added to the pasteurised cream. There, the fermentation process continues until the cream has become slightly acidic and compact. The texture is moist and creamy, the taste acidic.

### ABBINAMENTI

L'abbinamento ideale per patate lesse, grissini tirati a mano e diversi tipi di confettura.

### SERVIERVORSCHLÄGE

Passat hervorragend zu gekochten Kartoffeln, handgezogenen Grissini und unterschiedlichsten Konfitüren

### PAIRINGS

Pairs well with boiled potatoes, homemade grissini and a wide variety of jams