



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



## Forest



Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	322 KCAL 1.336 KJ
Grassi/ Fett/Fet -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	27 G 16 G
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	2,8 G <0,5 G
Proteine/ Eiweiß/ Protein	18 G
Sale/Salz/Salt	1,4 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
161		300 g	ø 11 H 3,5cm	30 gg	64 %		5

**Fornitore:** 53

**Provenienza:** Lagundo (Alto Adige)

**Tipologia:** pasta molle

**Ingredienti:** Latte di capra, Creme Fraiche (5%), funghi di bosco (min. 3%), caglio, sale

**Allergeni:** latte

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

### ESAME ORGANOLETTICO

**Olfatto:** lattico, vegetale, animale

**Texture:** morbida-cremosa

**Gusto:** delicato, sapido, umami, leggermente acidulo

**Aromi:** panna acida, sottobosco, funghi, caprino

### DESCRIZIONE

L'affinamento con una crema del fungo "trombetta dei morti" esalta i profumi naturali di funghi bianchi che sono tipici del camembert. Ne risulta un formaggio cremoso dal gusto pieno. Il suo nome è dovuto all'intenso aroma di fungo e terreno di bosco.

### ABBINAMENTI

Un formaggio che fa da pasto completo, ma adatto anche a fungere da aperitivo o antipasto;

Vini consigliati: spumanti

Suggerimenti: mirtilli neri, noci

**Lieferant:** 53

**Herkunft:** Algund (Südtirol)

**Typologie:** Weichkäse

**Zutaten:** Ziegenmilch, Creme Fraiche (5%), Waldpilze (mind. 3%), Lab, Salz

**Allergene:** Milch

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

### GESCHAMCKSGUTACHTEN

**Geruch:** milchig, pflanzlich, tierisch

**Textur:** weich-cremig

**Geschmack:** zart, schmackhaft, umami, leicht säuerlich

**Aroma:** Sauersahne, Unterholz, Pilze, Ziege

### BESCHREIBUNG

Die Verfeinerung mit Pilzcreme von der Art der „Trompetenpilze“ erhöht die natürlichen Düfte der weißen Pilze, die typisch für den Camembert sind. Das Resultat ist ein cremiger Käse von vollem und rundem Geschmack. Seinen Namen verdankt er dem intensiven Aroma der Pilze und des Waldbodens.

### SERVIERVORSCHLÄGE

Gut als eine komplette Mahlzeit geeignet, gerne auch als Aperitif oder als Vorspeise servierbar;

Weinbegleitung: Schaumweine

Sonstiges: Schwarzebeeren, Nüsse

**Supplier:**

**Origin:** Lagundo (South Tyrol, Italy)

**Type:** soft cheese

**Ingredients:** milk, salt, rennet, creme fraiche, plenty mushroom

**Allergens:** milk

**Conservation:** store at +4 - +7° C

### TASTING

**Odour:** lactic, vegetal, animal

**Texture:** soft-creamy

**Flavour:** delicate, tasty, umami, slightly acidulous

**Aromas:** sour cream, undergrowth, mushrooms, goaty

### DESCRIPTION

The refinement with mushroom cream of the "trumpet mushroom" type enhances the natural scents of the white mushrooms that are typical of Camembert. The result is a creamy cheese with a full and round taste. It owes its name to the intense aroma of the mushrooms and the forest soil.

### PAIRINGS

Well suited as a complete meal, can also be served as an aperitif or as a starter;

Wine pairing: sparkling wines

Other: blackberries, nuts