



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



1/3

DEGUST
Affineur

Forestus



Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	331 KCAL 1385 KJ
Grassi/ Fett/Fet -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	27 G 17 G
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	<0,5 G <0,5 G
Proteine/ Eiweiß/ Protein	23 G
Sale/Salz/Salt	2,2 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
168		2,7 kg	ø 22 H 12cm	30 gg	65 %		1

Fornitore: 52

Provenienza: Francia (Normandia)

Tipologia: pasta molle

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

Allergeni: latte

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

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: lattico, vegetale

Texture: morbida-cremosa

Gusto: dolce-salato, umami, leggermente acidulo

Aromi: panna fresca, sottobosco, funghi secchi

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

Ottimo come pasto completo, ma adatto anche a fungere da aperitivo o antipasto;

Vini consigliati: spumanti

Suggerimenti: mirtilli neri, noci

Lieferant: 52

Herkunft: Frankreich (Normandie)

Typologie: Weichkäse

Zutaten: Milch, Creme Fraiche (5%), Waldpilze (mind.3%), Lab,S alz

Allergene: Milch

Konservierung: bei +4 - +7° C lagern

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: milchig, pflanzlich

Textur: weich-cremig

Geschmack: süß-salzig, umami, leicht säuerlich

Aroma: Aroma: frische Sahne, Unterholz, getrocknete Pilze

BESCHREIBUNG

Die Verfeinerung mit Pilzcreme nach der Art der „Trompete der Toten“ betont 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

Sehr gut als eine vollständige Mahlzeit geeignet, aber auch als Aperitif oder Vorspeise.

Weinbegleitung: Schaumweine

Sonstiges: Schwarzebeeren, Nüsse

Supplier:

Origin: France (Normandy)

Type: soft cheese

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

Allergens: milk

Conservation: store at +4 - +7° C

TASTING

Odour: lactic, vegetal

Texture: soft-creamy

Flavour: sweet-salty, umami, slightly acidulous

Aromas: fresh cream, undergrowth, dried mushrooms

DESCRIPTION

The refinement with mushroom cream in the manner of the "trumpet of the dead" 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

Very suitable as a full meal, but also as an aperitif or starter.

Wine pairing: sparkling wines

Other: blackberries, nuts