



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**  
Affineur

## Grace



Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	337 KCAL 1411 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	0,8 G 0,5 G
Proteine/ Eiweiß/ Protein	23 G
Sale/Salz/Salt	1,7 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
149		400 g	ø 10 H 5cm	30 gg	51 %		6

**Fornitore:** 54

**Provenienza:** Francia (Normandia)

**Tipologia:** pasta molle

**Ingredienti:** latte, Creme Fraiche, arance candite (min. 2%), mandorle (min. 1%), sale, caglio

**Allergeni:** latte, mandorle

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

**Lieferant:** 54

**Herkunft:** Frankreich (Normandie)

**Typologie:** Weichkäse

**Zutaten:** Milch, Creme Fraiche, kandierte Orangen (mind. 2%), Mandeln (mind. 1%), Salz, Lab

**Allergene:** Milch, Mandeln

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

**Supplier:**

**Origin:** France (Normandy)

**Type:** soft cheese

**Ingredients:** milk, salt, rennet, creme fraiche, candied oranges

**Allergens:** milk, almond

**Conservation:** store at +4 - +7° C

### ESAME ORGANOLETTICO

**Olfatto:** lattico, fruttato

**Texture:** morbida-cremosa

**Gusto:** dolce- acidulo, amarognolo

**Aromi:** panna fresca, agrumi, marzapane

### GESCHAMCKSGUTACHTEN

**Geruch:** milchig, fruchtig

**Textur:** weich, cremig

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

**Aroma:** frische Sahne, Zitrusfrüchte, Marzipan

### TASTING

**Odour:** lactic, fruity

**Texture:** soft-creamy

**Flavour:** sweet-acidulous, bitterish

**Aromas:** fresh cream, citrus fruits, marzipan

### DESCRIZIONE

È una creazione esclusiva di DEGUST: l'affinamento del camembert di Normandia con la farcitura di crema d'arancia, arricchisce il formaggio di note morbide e calde costituendo un bouquet che fa nascere la nostalgia per paesi del sud. Un formaggio cremoso che in filigrana lascia percepire l'amarognolo della mandorla e un aroma di buccia d'arancia.

### BESCHREIBUNG

Eine spezielle und außergewöhnliche Kreation von DEGUST: Die Veredelung des mit Orangencreme gefüllten Camemberts aus der Normandie bereichert den Käse mit „weichen“ und „warmen“ Noten, das aromatische Bouquet weckt die Sehnsucht nach südlichen Ländern. Ein cremiger Käse mit einer filigranen Bitternis von Mandeln und einem Aroma von Orangenschale.

### DESCRIPTION

A special and unusual creation from DEGUST: The refinement of the Camembert from Normandy filled with orange cream enriches the cheese with "soft" and "warm" notes, the aromatic bouquet awakens a longing for southern countries. A creamy cheese with a filigree bitterness of almonds and an aroma of orange peel.

### ABBINAMENTI

Un grande aperitivo o stuzzichino;

Vini consigliati: Moscato giallo, spumanti dolci con note agrumate, Trento DOC pas dosé

Suggerimento: panspeziato

### SERVIERVORSCHLÄGE

Großartig als Aperitif oder Finger Food;

Weinbegleitung: Moscato giallo, süßliche Schaumweine mit Zitrusnoten, Trento doc pas dosé

Sonstiges: Lebkuchen

### PAIRINGS

Great as an aperitif or finger food;

Wine accompaniment: Moscato giallo, sweet sparkling wines with citrus notes, Trento doc pas dosé

Other: Gingerbread