



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



Grand Fromage Gaslonde



Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	284 KCAL 1177 KJ
Grassi/ Fett/Fet -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	21,9 G 13,7 G
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	1,22 G 0,1 G
Proteine/ Eiweiß/ Protein	20,4 G
Sale/Salz/Salt	1,67 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
165		1 kg	ø 22 H 5cm	30 gg	45%		2

Fornitore: 128

Provenienza: Francia

Tipologia: pasta molle

Ingredienti: Latte, sale, caglio

Allergeni: latte

Conservazione: conservare a +4°- +7°C

Lieferant: 128

Herkunft: Frankreich

Typologie: Weichkäse

Zutaten: Milch, Salz, Lab

Allergene: Milch

Konservierung: Bei +4° - +7° lagern

Supplier:

Origin: France

Type: soft cheese

Ingredients: milk, salt, rennet

Allergens: milk

Conservation: store at +4°- +7°C

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: lattico, vegetale

Texture: morbida-cremosa

Gusto: dolce, leggermente acidulo

Aromi: panna, funghi bianchi

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: milchig, pflanzlich

Textur: weich-cremig

Geschmack: süß, leicht säuerlich

Aroma: Sahne, weiße Pilze

TASTING

Odour: lactic, vegetal

Texture: soft-creamy

Flavour: sweet, slightly acidulous

Aromas: cream, white mushrooms

DESCRIZIONE

Formaggio tipo Camembert di grandi dimensioni prodotto in Normandia. L'origine del camembert risale alla fine del XVII secolo. Infatti, già dal 1680 si possono trovare documenti con riferimenti ai formaggi caratteristici del paese di Camembert. Il Camembert trova vari impieghi in cucina. Privato della crosta e fuso diventa una salsa cremosa per la carne rossa, i volatili e perfino il pesce, oppure in insalata con pere e senape.

BESCHREIBUNG

Ein dem Camembertähnlicher Käse mit größeren Dimensionen, der in der Normandie hergestellt wird. Die Ursprünge des Camemberts gehen auf das Ende des 17. Jahrhunderts zurück. So findet man schon 1680 Dokumente, die von einem typischen Käse aus dem Dorf Camembert erzählen. Der Camembert kann auf verschiedene Arten in der Küche verwendet werden. Ohne Rinde und geschmolzen wird er zur cremigen Sauce für Fleisch, Geflügel und sogar Fisch. Oder man verwendet ihn in Salaten mit Birnen und Senf.

DESCRIPTION

Large Camembert style cheese produced in Normandy. The origin of the Camembert dates back to the end of the XVII century. Documents dated 1680 exist making reference to a production of typical cheeses in the Camembert village. This cheese is very versatile: peeled and melted into a cream it makes a delicious dressing sauce for red meat, poultry or even fish or may be used in a fresh salad accompanied by pears and mustard.

ABBINAMENTI

Vini: Borgogna, Bordeaux dolce, Cotes du

Rhône o vini dolci della Turenna, bollicine

Pane Baguette Confits: composte di agrumi e

di frutti di bosco, Crema spalmabile d'Aglione

della regina - Azienda Primitivizia

SERVIERVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: Burgunder, süßliche

Bordeaux, Cotes du Rhône oder süßliche

Weine aus der Region Turenna, Schaumweine

Baguette Konserven: Marmeladen oder

Waldfrüchtekonfitüre Streichcreme vom "Aglione della regina" - Azienda Primitivizia

PAIRINGS

Wines: Bourgogne, sweet Bordeaux, Cotes du

Rhône, sweet wines from Turenna, Sparkling

wines Baguette Preserves: marmelade, berry

jams Garlic cream "Aglione della regina" -

Company Primitivizia