



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

## King CamPi



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 wthc 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
167		2,7 kg	ø 22 H 12cm	30 gg	65 %		1

**Fornitore:** 42

**Provenienza:** Francia (Normandia)

**Tipologia:** pasta molle

**Ingredienti:** latte, Creme Fraiche, PISTACCHI (min. 3%), sale, caglio

**Allergeni:** latte, pistacchi

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

**Lieferant:** 42

**Herkunft:** Frankreich (Normandie)

**Typologia:** Weichkäse

**Zutaten:** Milch, Creme Fraiche, PISTAZIEN (mind. 3%), Salz, Lab

**Allergene:** Milch, Pistazien

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

**Supplier:**

**Origin:** France (Normandy)

**Type:** soft cheese

**Ingredients:** milk, salt, rennet, creme fraiche, pistachios

**Allergens:** milk, pistachio

**Conservation:** store at +4 - +7° C

### ESAME ORGANOLETTICO

**Olfatto:** lattico, vegetale, fruttato

**Texture:** morbida-cremosa

**Gusto:** dolce, leggermente acidulo

**Aromi:** panna acida, funghi bianchi, frutta secca

### GESCHAMCKSGUTACHTEN

**Geruch:** milchig, pflanzlich, fruchtig

**Textur:** weich-cremig

**Geschmack:** süß, leicht säuerlich

**Aroma:** Sauerrahm, weiße Pilze, Trockenfrüchte

### TASTING

**Odour:** lactic, vegetal, fruity

**Texture:** soft-creamy

**Flavour:** sweet, slightly acidulous

**Aromas:** sour cream, white mushrooms, nuts

### DESCRIZIONE

L'Affinamento con crema di pistacchi di Bronte esalta la naturale nota aromatica che caratterizza questo formaggio, tale nota è indotta dalla sua crosta fiorita. Il risultato è un formaggio cremoso dal gusto pieno e convincente.

### BESCHREIBUNG

Die Verfeinerung mit Pistaziencreme von Bronte unterstreicht die natürliche aromatische Note, welche diesen Weichkäse mit aromabildender Käse-Flora charakterisiert. Das Ergebnis ist ein cremiger Käse mit einem vollen sowie runden Geschmack.

### DESCRIPTION

The refinement with Bronte pistachio cream underlines the natural aromatic note that characterises this soft cheese with aromatic cheese flora. The result is a creamy cheese with a full as well as round taste.

### ABBINAMENTI

È un formaggio che può sostituire un intero pasto, meglio ancora se accompagnato da un buon pane bianco:

Vini consigliati: spumanti

### SERVIERVORSCHLÄGE

Als komplette Mahlzeit bestens geeignet, am besten mit einem guten Stück Weißbrot;

Weinbegleitung: Schaumweine

### PAIRINGS

Ideal as a complete meal, ideally with a good piece of white bread;

Wine pairing: sparkling wines