



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



Kloaznkas® mignon



Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	314 KCAL 1316 KJ
Grassi/ Fett/Fet -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	24 G 16 G
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	0,8 G 0,8 G
Proteine/ Eiweiß/ Protein	24 G
Sale/Salz/Salt	2,4 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
121		170 g	ø 8 H 4cm	30 gg	45 %		6

Fornitore: 36

Provenienza: Francia (Normandia)

Tipologia: pasta molle

Ingredienti: latte, polvere di pere essiccate (min. 2,5%), sale, caglio

Allergeni: latte

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

Lieferant: 36

Herkunft: Frankreich (Normandie)

Typologia: Weichkäse

Zutaten: Milch, Dörrbirnen (mind. 2,5%), Salz, Lab

Allergene: Milch

Konservierung: bei +4 - +7° C lagern

Supplier:

Origin: France (Normandy)

Type: soft cheese

Ingredients: milk, pears (mind. 2,5 %) salt, rennet

Allergens: milk

Conservation: store at +4 - +7° C

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: vegetale, fruttato, tostato

Texture: morbida-cremosa

Gusto: dolce e avvolgente

Aromi: funghi, pera, frutti secchi tostati

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: pflanzlich, fruchtig, geröstet

Textur: weich-cremig

Geschmack: süß und rund

Aroma: Pilze, Birnen, geröstete

Trockenfrüchte

TASTING

Odour: vegetal, fruity, toasted

Texture: soft-creamy

Flavour: sweet and enveloping

Aromas: mushrooms, pears, toasted dried fruit

DESCRIZIONE

Un prodotto che coniuga innovazione e tradizione. Nella cucina altoatesina/sudtirolese la farina ottenuta dalle pere essiccate veniva spesso utilizzata al posto dello zucchero e abbinata a latticini. Gli aromi della pera si sposano meravigliosamente con le note pannose del Camembert. Nel processo di affinamento il formaggio viene spruzzato con un distillato di pere e infine ricoperto con la farina di pere. È il fratello minore del Koazenkas®.

ABBINAMENTI

Ideale per aprire il dessert.

Vini consigliati: spumanti, vini bianchi freschi soprattutto Pinot Grigio.

Suggerimento: grissini fatti in casa.

BESCHREIBUNG

Ein Produkt, das Tradition mit Innovation vereint. Das Birnenpulver wurde in der Südtiroler Küche häufig als Zuckerersatz und in Kombination mit Milchprodukten verwendet. Die Aromen der Birne harmonisieren wunderbar mit den sahnigen Noten des Camemberts. Bei der Veredelung wird der Käse mit einem Birnendestillat besprüht und anschließend mit dem „Kloaznpulver“ bedeckt. Als mignon der kleine Bruder vom Kloaznkas®.

SERVIERVORSCHLÄGE

Ideale als Pré-Dessert;

Weinbegleitung: Schaumweine, frische Weißweine, vor allem Pinot Grigio

Sonstiges: Selbstgemachte Grissini

DESCRIPTION

A product that combines tradition with innovation. The pear powder was often used in South Tyrolean cuisine as a sugar substitute and in combination with dairy products. The flavours of the pear harmonise wonderfully with the creamy notes of the Camembert. During refinement, the cheese is sprayed with a pear distillate and then covered with the "Kloaznpulver". As mignon, the little brother of Kloaznkas®.

PAIRINGS

Ideale as a pré-dessert;

Wine pairing: Sparkling wines, fresh white wines, especially Pinot Grigio.

Other: Homemade grissini