



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



Livarot AOC



Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	279 KCAL 1158 KJ
Grassi/ Fett/Fet -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	21 G 14 G
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	<0,5 G <0,5 G
Proteine/ Eiweiß/ Protein	22 G
Sale/Salz/Salt	1,6 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
163		350 g	ø 12 H 5cm	30 gg	40%		6

Fornitore: 129

Provenienza: Francia

Tipologia: pasta molle

Ingredienti: Latte, sale, caglio

Allergeni: latte

Conservazione: conservare a +4°- +7°C

Lieferant: 129

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: intenso, vegetale, animale, fruttato, speziato

Texture: morbida-cremosa

Gusto: intenso, salato umami

Aromi: palude, stalla, noci, burro cotto

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: intensiv, pflanzlich, tierisch, fruchtig, würzig

Textur: weich-cremig

Geschmack: intensiv, salzig, umami

Aroma: Sumpf, Stall, Nüsse, gekochte Butter

TASTING

Odour: intense, vegetal, animal, fruity, spicy,

Texture: soft-creamy

Flavour: intense, salty, umami

Aromas: marsh, stable, nuts, cooked butter

DESCRIZIONE

Il Livarot è uno dei più antichi formaggi della Normandia, originario del dipartimento Pays d'Auge. Viene anche chiamato "colonnello" perché durante la lavorazione viene avvolto con cinque fasce di falasco (Typha latifolia, una pianta che cresce abbondante sulle rive dei fiumi e stagni della regione) che ricordano i gradi di un alto ufficiale.

BESCHREIBUNG

Der Livarot ist einer der ältesten Käse der Normandie, ursprünglich aus dem Departement Pays d'Auge. Er wird auch „Colonel“ genannt, weil er während der Verarbeitung mit fünf Riedgrashalmen umwickelt wird („Typha latifolia“ wächst im Überfluss in den Sümpfen und Teichen der Region), die an die Abzeichen eines hohen Militärbeamten erinnern.

DESCRIPTION

Livarot is one of the oldest cheeses in Normandy, originally from the Pays d'Auge department. It is also called "Colonel" because during processing it is wrapped with five blades of sedge ("Typha latifolia" grows in abundance in the marshes and ponds of the region), reminiscent of the insignia of a high military official.

ABBINAMENTI

Vini consigliati: di corpo e tannici come un Bordeaux, Pinot o Corbière, Calvados, sidro

SERVIERVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: Tannin- und körperreiche Weine wie Bordeaux, Burgunder oder Corbière Calvados, Apfelwein

PAIRINGS

Wine pairing: Tannin and full-bodied wines such as Bordeaux, Burgundy or Corbière Calvados, cider