

🥛 Latte crudo | Rohmilch | raw milk

🐄 Latte vaccino | Kuhmilch | cow milk

🐐 Latte di capra | Ziegenmilch | goat milk

🔪 pastorizzato | Pasteurisiert | pasteurize

🐑 latte pecora | Schafmilch | sheep milk

🐃 Latte di Bufala | Büffelmilch | Water buffalo milk

🧀 Formaggio intero | Ganze Form | Whole cheese

🔪 Taglio a pezzi | Stückweise | Cut pieces

🕒 ½

🕒 ¼

🕒 ⅓

DEGUST
Affineur



Livarot AOP

EXTRA SELECTION

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: Réo

Provenienza: Francia

Tipologia: pasta molle

Ingredienti: Latte, sale, caglio

Allergeni: latte

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

Lieferant: Réo

Herkunft: Frankreich

Typologie: Weichkäse

Zutaten: Milch, Salz, Lab

Allergene: Milch

Konservierung: Bei +4° - +7° lagern

Supplier: Réo

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 del Pays d'Auge. Viene chiamato "Il Colonello", per via del fatto che, durante la lavorazione, viene circondato da cinque fasce di falasco ("Typha latifolia", vegetazione che cresce in abbondanza nelle paludi e gli stagni della regione), che ricordano le mostrine di un ufficiale.

ABBINAMENTI

Vini: vini tannici e corposi come Bordeaux, Borgogna o Corbière Calvados, Sidro

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 Schilfblatt-Bändern umwickelt wird ("Typha latifolia", wächst im Überfluss in den Sümpfen und Teichen der Region), die an die Abzeichen eines hohen Militärbeamten erinnern.

BEGLEITVORSCHLÄGE

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

DESCRIPTION

The Livarot is one of the famous cheeses in Normandy and it originates in the Pays d'Auge department. It is also known as "Colonel" because of the fact, that every form is surrounded by sedge strips ("Typha latifolia", a plant which grows abundantly in local swamps and ponds) which give the cheese a look that reminds of uniform insigna.

PAIRINGS

Wines: Bordeaux, Bourgogne o Corbière, Calvados, Cider