



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

Margie



Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	322 KCAL 1.336 KJ
Grassi/ Fett/Fet -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	27 G 16 G
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	2,8 G <0,5 G
Proteine/ Eiweiß/ Protein	18 G
Sale/Salz/Salt	1,4 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
147		300 g	ø 11 H 3,5cm	30 gg	64 %		5

Fornitore: 57

Provenienza: Lagundo (Alto Adige)

Tipologia: pasta molle

Ingredienti: latte di capra 45% mgss, creme fraiche (3%), asparago (2%), caglio, sale

Allergeni: latte

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

Lieferant: 57

Herkunft: Algund (Südtirol)

Typologie: Weichkäse

Zutaten: Ziegenmilch 45% F. i. T., Creme Fraiche (3%), Spargel (2%), Lab, Salz

Allergene: Milch

Konservierung: bei +4 - +7° C lagern

Supplier:

Origin: Lagundo (South Tyrol, Italy)

Type: soft cheese

Ingredients: goat milk, salt, rennet, creme fraiche, asparagus

Allergens: milk

Conservation: store at +4 - +7° C

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: lattico, animale, vegetale

Texture: morbida-cremosa

Gusto: dolce, leggermente acidulo

Aromi: panna, caprino, asparagi, erba verde

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: milchig, tierisch, pflanzlich

Textur: weich-cremig

Geschmack: süß, leicht säuerlich

Aroma: Sahne, Ziege, Spargel, grünes Gras

TASTING

Odour: lactic, animal, vegetal

Texture: soft-creamy

Flavour: sweet, slightly acidulous

Aromas: cream, goaty, asparagus, green grass

DESCRIZIONE

Si tratta di un'interpretazione del camembert di capra che grazie alla sua farcitura con crema di asparagi bianchi di Ternalo, ricorda la primavera. Questo affinamento esalta le note aromatiche delicate che sono tipiche del camembert. Il risultato è un formaggio cremoso dal sapore delicato e fresco che richiama la primavera.

BESCHREIBUNG

Eine Interpretation des Ziegencamembert, die an den Frühling erinnert, durch seine besondere Füllung mit Creme von weißem Spargel aus Terlan. Diese Veredelung unterstreicht, die für den Camembert charakteristischen mild aromatischen Noten. Das Ergebnis ist ein cremiger Käse mit edlem frischem Geschmack, der an den Frühling erinnert.

DESCRIPTION

An interpretation of the goat camembert, reminiscent of spring, thanks to its special filling with cream of white asparagus from Terlan. This refinement emphasises the mild aromatic notes characteristic of Camembert. The result is a creamy cheese with a noble fresh taste that reminds us of spring.

ABBINAMENTI

Da consigliare come componente di un antipasto in primavera come pure in quanto antipasto con crescione e insalate;

Vino consigliato: Terlan classico

SERVIERVORSCHLÄGE

Als Teil einer Vorspeise im Frühling zu empfehlen, sowie als Antipasto mit Kresse und Salat;

Weinbegleitung: Terlaner classic

PAIRINGS

Recommended as part of an appetiser in spring, and as an antipasto with cress and salad;

Wine pairing: Terlaner classic