

🍷 Latte crudo | Rohmilch | raw milk

🐄 Latte vaccino | Kuhmilch | cow milk

🐐 Latte di capra | Ziegenmilch | goat milk

🔪 pastorizzato | Pasteurisiert | pasteurized

🐑 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



Melus

CULTURA INNOVA

Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	314 kcal 1316 kJ
Grassi/ Fett/Fet	24 g
-di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	16 g
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate	0,8 g
-di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	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
101		300 g	ø 10 H 4cm	30 gg	45 %	●	6

Fornitore: Reo

Provenienza: Francia (Normandia)

Tipologia: pasta molle

Ingredienti: latte, mele e NOCCIOLE (1%), sale, caglio

Allergeni: latte, nocciole

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

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: lattico, vegetale, fruttato

Texture: morbida-cremosa

Gusto: dolce, leggermente acidulo

Aromi: panna, funghi bianchi, mela, frutta secca

DESCRIZIONE

Questo affinamento si abbina bene alla pasta cremosa ed ai sapori delicatamente salati del Camembert.

Ideale da consumare come aperitivo o a fine pasto come dessert rigorosamente a temperatura ambiente.

ABBINAMENTI

Vini: bianchi fruttati, Pinot bianco

Grissini stirati a mano

Lieferant: Reo

Herkunft: Frankreich (Normandie)

Typologie: Weichkäse

Zutaten: Milch, Dörräpfel und Haselnüsse (insges. 1%), Salz, Lab

Allergene: Milch, Haselnüsse

Konservierung: bei +4 - +7° C lagern

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: milchig, pflanzlich, fruchtig

Textur: weich-cremig

Geschmack: süß, leicht säuerlich

Aroma: Sahne, weiße Pilze, Apfel, Trockenfrüchte

BESCHREIBUNG

Die Veredelung mit Apfelmehl harmonisiert ausgezeichnet mit dem cremigen Teig und den leicht salzigen Noten des Camembert.

Ideal als Aperitif oder Dessert oder Pré-Dessert, bei Zimmertemperatur zu genießen.

BEGLEITVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: fruchtige Weißweine, vor allem Pinot Grigio

Selbstgemachte Grissini

Supplier: Reo

Origin: France (Normandy)

Type: soft cheese

Ingredients: milk, apple, hazelnut, salt, rennet

Allergens: milk, hazelnut

Conservation: store at +4 - +7° C

TASTING

Odour: lactic, vegetal, fruity

Texture: soft-creamy

Flavour: sweet, slightly acidulous

Aromas: cream, white mushrooms, apple, dried fruit

DESCRIPTION

This refinement is perfect for the creamy and savory flavors of Camembert cheese.

Ideal to be consumed as an aperitif or as a dessert strictly at room temperature.

PAIRINGS

Wines: sparkling wine, Pinot white

Handmade breadsticks