



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



Melus



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
101		300 g	ø 10 H 4cm	30 gg	45 %		6

Fornitore: 37

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

Si tratta di un affinamento ricco di fantasia che conferisce al formaggio gradevoli note fruttate. Il trattamento con mele essiccate e nocciole macinate si sposa perfettamente con la consistenza cremosa e la delicata sapidità del Camembert.

ABBINAMENTI

Ideale come aperitivo, per aprire un dessert oppure in quanto dessert, servire non freddo

Vini consigliati: bianchi fruttati, soprattutto Pinot Grigio

Suggerimenti: grissini fatti in casa

Lieferant: 37

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

Melus ist eine fantasievolle Veredelungsart, die dem Käse fruchtige Nuancen verleiht. Die Affinierung mit getrocknetem Apfel und gemahlener Haselnüssen harmonisiert ausgezeichnet mit dem cremigen Teig und den leicht salzigen Noten des Camemberts.

SERVIERVORSCHLÄGE

Ideal als Aperitif, Pre-Dessert oder auch als Dessert, bei Zimmertemperatur servieren;

Weinbegleitung: fruchtige Weißweine, vor allem Pinot Grigio

Sonstiges: Selbstgemachte Grissini

Supplier:

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

Melus is an imaginative refining method that gives the cheese fruitiness. The affinage with dried apple and ground hazelnuts harmonizes perfectly with the creamy texture and the slightly salty notes of the Camembert.

PAIRINGS

Ideal as an aperitif, pre-dessert or even dessert, serve at room temperature.

Wine pairing: fruity white wines, especially Pinot Grigio

Other: homemade grissini