



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 mignon



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
102		170 g	ø 8 H 4cm	30 gg	45 %		6

Fornitore: 38

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 noci macinate si sposa perfettamente con la consistenza cremosa e la delicata sapidità del Camembert. È una variante più piccola del Melus e quindi più pratica da maneggiare.

ABBINAMENTI

Ideale come aperitivo, per aprire un dessert oppure in quanto dessert, servire non freddo; grazie alla sua forma contenuta è perfettamente adatto anche per un picnic;

Vini consigliati: bianchi fruttati, soprattutto Pinot Grigio

Suggerimenti: grissini fatti in casa

Lieferant: 38

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

Texture: weich-cremig

Geschmack: süß, leicht säuerlich

Aroma: Sahne, weiße Pilze, Apfel, Trockenfrüchte

BESCHREIBUNG

Melus mignon ist eine fantasievolle Veredelungsart, die dem Käse fruchtigen Nuancen verleiht. Die Affinierung mit getrocknetem Apfel und gemahlenen Haselnüssen harmonisiert ausgezeichnet mit dem cremigen Teig und den leicht salzigen Noten des Camemberts. Er ist die kleine Variante vom Melus und somit praktisch zum Handhaben.

SERVIERVORSCHLÄGE

Ideal als Aperitif, Pre-Dessert oder Dessert, bei Zimmertemperatur servieren; aufgrund der kleinen Form auch bestens geeignet für ein Picknick;

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 mignon is an imaginative type of refinement that gives the cheese fruity nuances. The affinage with dried apple and ground hazelnuts harmonizes perfectly with the creamy texture and the slightly salty notes of Camembert. It is the small version of Melus and therefore practical to handle.

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

