

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

1/2

1/4

1/8

DEGUST  
Affineur



## Petit Camembert 150g

Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	284 kcal 1177 kJ
Grassi/ Fett/Fet	22 g
-di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	14 g
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate	1,2 g
-di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	<0,5 g
Proteine/ Eiweiß/ Protein	20 g
Sale/Salz/Salt	1,7 g

EXTRA SELECTION

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
184	 	150 g	ø 8 H 4cm	30 gg	45 %		6

**Fornitore:** Réo

**Provenienza:** Francia

**Tipologia:** pasta molle

**Ingredienti:** latte, sale, caglio

**Allergeni:** latte

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

**Lieferant:** Réo

**Herkunft:** Frasnkreich

**Typologie:** Weichkäse

**Zutaten:** Milch, Salz, Lab

**Allergene:** Milch

**Konservierung:** bei +4°-+7° C lagern

**Supplier:** Réo

**Origin:** France

**Type:** soft-cheese

**Ingredients:** milk, salt, rennet

**Allergens:** milk

**Conservation:** store at +4°- +7°C

### ESAME ORGANOLETTICO

**Olfatto:** lattico, vegetale

**Texture:** morbida, cremosa

**Gusto:** dolce, leggermente acidulo

**Aromi:** panna, funghi bianchi

### GESCHAMCKSGUTACHTEN

**Geruch:** milchig, pflanzlich

**Textur:** weich-cremig

**Geschmack:** süß, leicht säuerlich

**Aroma:** Sahne, weiße Pilze

### TASTING

**Odour:** lactic, vegetal

**Texture:** soft-creamy

**Flavour:** sweet, slightly acidulous

**Aromas:** cream, white mushrooms

### DESCRIZIONE

Formaggio Camembert prodotto in Normandia. L'origine del camembert risale alla fine del XVII secolo. Infatti, già dal 1680 si possono trovare documenti con riferimenti ai formaggi caratteristici del paese di Camembert. Il Camembert trova vari impieghi in cucina. Privato della crosta e fuso diventa una salsa cremosa per la carne rossa, i volatili e perfino il pesce, oppure in insalata con pere e senape.

### ABBINAMENTI

Vini: Borgogna, Bordeaux dolce, Cotes du Rhône o vini dolci della Turenna, bollicine  
Pane Baguette Confits: composte di agrumi e di frutti di bosco, Crema spalmabile d'Aglio della regina - Azienda Primitivizia

### BESCHREIBUNG

Camembert Käse, der in der Normandie hergestellt wird. Die Ursprünge des Camemberts gehen auf das Ende des 17. Jahrhunderts zurück. So findet man schon 1680 Dokumente, die von einem typischen Käse aus dem Dorf Camembert erzählen. Der Camembert kann auf verschiedene Arten in der Küche verwendet werden. Ohne Rinde und geschmolzen wird er zur cremigen Sauce für Fleisch, Geflügel und sogar Fisch. Oder man verwendet ihn in Salaten mit Birnen und Senf.

### BEGLEITVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: Burgunder, süßliche Bordeaux, Cotes du Rhône oder süßliche Weine aus der Region Turenna, Schaumweine  
Baguette Konserven: Marmeladen oder Waldfrüchtekonfitüre  
Streichcreme vom "Aglio della regina" - Azienda Primitivizia

### DESCRIPTION

Camembert cheese produced in Normandy. The origin of the Camembert dates back to the end of the XVII century. Documents dated 1680 exist making reference to a production of typical cheeses in the Camembert village. This cheese is very versatile: peeled and melted into a cream it makes a delicious dressing sauce for red meat, poultry or even fish or may be used in a fresh salad accompanied by pears and mustard.

### PAIRINGS

Wines: Bourgogne, sweet Bordeaux, Cotes du Rhône, sweet wines from Turenna, Sparkling wines  
Baguette Preserves: marmelade, berry jams  
Garlic cream "Aglio della regina" - Company Primitivizia