

🥛 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

🕒 ½

🕒 ¼

🕒 ⅓


DEGUST
Affineur



Pont L'évêque AOP

Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	300 kcal 1245 kJ
Grassi/ Fett/Fet -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	24 g 15 g
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	<0,5 g <0,5 g
Proteine/ Eiweiß/ Protein	21 g
Sale/Salz/Salt	1,8 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
164		400 g	ø 11 H 3cm	20 gg	45%	●	6

Fornitore: Réo

Provenienza: Francia

Tipologia: pasta molle

Ingredienti: Latte, sale, caglio, fermenti

Allergeni: latte

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

Lieferant: Réo

Herkunft: Frankreich

Typologie: Weichkäse

Zutaten: Milch, Salz, Lab, Kulturen

Allergene: Milch

Konservierung: Bei +4° - +7° lagern

Supplier: Réo

Origin: France

Type: soft cheese

Ingredients: milk, salt, rennet, culture

Allergens: milk

Conservation: store at +4° - +7°C

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: intenso, vegetale, animale, fruttato, tostato

Texture: morbida-cremosa

Gusto: dolce-salato, leggermente amaro

Aromi: sottobosco, stalla, nocciola, frutti secchi tostati

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: intensiv, pflanzlich, tierisch, fruchtig, geröstet

Textur: weich-cremig

Geschmack: süß-salzig, leicht bitter

Aroma: Unterholz, Stall, Haselnuss, getrocknete geröstete Früchte

TASTING

Odour: intense, vegetal, animal, fruity, toasted

Texture: soft-creamy

Flavour: sweet-salty, slightly bitter

Aromas: undergrowth, stable, hazelnut, toasted dried fruit

DESCRIZIONE

Il Pont-l'Évêque è il più antico formaggio tuttora in produzione realizzato in Normandia e fu creato in un'abbazia normanna nel X secolo, ma divenne famoso solo nel XVI secolo, quando prese il nome della cittadina omonima, Pnt-l'Évêque, tra Deauville e Lisieux, attorno alla quale si concentra tutta la produzione. Va mangiato solo, come formaggio da tavola, oppure accompagnato da un bel pane croccante, si presta bene anche nella realizzazione di soufflé, torte salate, quiche, plum-cake e frittate.

ABBINAMENTI

Vini: rossi corposi come Pomerol di Bordeaux o un Pinot Noir di Borgogna Birra scura Stout Sidro

BESCHREIBUNG

Pont-l'Évêque ist der älteste heute noch produzierte Käse der Normandie. Er wurde in einem normannischen Kloster im 10. Jh. Kreiert, wurde aber erst in 16. Jh. bekannt. Pont-l'Évêque, zwischen Deauville und Lisieux gelegen, gab dem Käse seinen Namen. Er kann allein oder mit einem knusprigen Stück Brot gegessen werden. Eignet sich auch sehr gut zur Herstellung von Soufflé, Salzgebäck, Quiche, Omelette und vielen anderen Rezepten.

BEGLEITVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: körperreiche Rotweine wie Pomerol aus Bordeaux oder Pinot Noir aus dem Burgund Sout Bier Apfelwein

DESCRIPTION

The Pont-l'Évêque is the most antique cheese in Normandy. It was originally created in a Norman abbey during the X century but it became popular only in the XVI century, when it finally took the name of the village Pont-l'Évêque, situated in between Deauville and Lisieux, area wich nowadays holds the majority of the production of this wonderful cheese. It can be enjoyed an ist own or accompanied by some crusty bread and is also very suitable for many recipies in the kitchen like sofflé, savoury flan, quiche, plum cake and omelette.

PAIRINGS

Wines: Pomerol, Bordeaux, Burgundy Pinot Noir Stout Beer Cider