



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

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

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: 130

Provenienza: Francia

Tipologia: pasta molle

Ingredienti: Latte, sale, caglio, fermenti

Allergeni: latte

Conservazione: conservare a +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

DESCRIZIONE

Il Pont-l'Évêque è il più antico formaggio della Normandia ancora in produzione. A quanto pare ha avuto origine in un'abbazia normanna nel X secolo, ma divenne noto a partire dal XVI secolo. Il nome gli viene dalla località Pont-l'Évêque situata tra Deauville e Lisieux.

ABBINAMENTI

Buono da solo o accompagnato da un croccante pezzo di pane. Molto adatto per la preparazione di soufflé, focacce, quiche, crespelle e molte altre ricette.

Vini consigliati: rossi di corpo come un Pomerol del Bordeaux o un Pinot nero di Borgogna. Oppure una birra Stout e perché no un sidro.

Lieferant: 130

Herkunft: Frankreich

Typologie: Weichkäse

Zutaten: Milch, Salz, Lab, Kulturen

Allergene: Milch

Konservierung: Bei +4° - +7° lagern

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: intensiv, pflanzlich, tierisch, fruchtig, geröstet

Textur: weich-cremig

Geschmack: süß-salzig, leicht bitter

Aroma: Unterholz, Stall, Haselnuss, getrocknete geröstete Früchte

BESCHREIBUNG

Pont-l'Évêque ist der älteste heute noch produzierte Käse der Normandie. Er wurde in einem normannischen Kloster im 10. Jahrhundert kreiert, wurde aber erst in 16. Jahrhundert bekannt. Pont-l'Évêque, zwischen Deauville und Lisieux gelegen, gab dem Käse seinen Namen.

SERVIERVORSCHLÄGE

Er kann allein oder mit einem knusprigen Stück Brot gegessen werden. Er eignet sich auch sehr gut zur Herstellung von Soufflé, Salzgebäck, Quiche, Omelette und vielen anderen Rezepten.

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

Supplier:

Origin: France

Type: soft cheese

Ingredients: milk, salt, rennet, culture

Allergens: milk

Conservation: store at +4°- +7°C

TASTING

Odour: intense, vegetal, animal, fruity, toasted

Texture: soft-creamy

Flavour: sweet-salty, slightly bitter

Aromas: undergrowth, stable, hazelnut, toasted dried fruit

DESCRIPTION

Pont-l'Évêque is the oldest cheese still produced in Normandy today. It was created in a Norman monastery in the 10th century, but only became known in the 16th century. The village Pont-l'Évêque, located between Deauville and Lisieux, gave the cheese its name.

PAIRINGS

It can be eaten alone or with a crusty piece of bread. It is also very suitable for making soufflé, salty biscuits, quiche, omelets and many other recipes.

Wine pairing: full-bodied red wines such as Pomerol from Bordeaux or Pinot Noir from Burgundy, stout beer, cider

