



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



Queen Grace



Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	337 KCAL 1411 KJ
Grassi/ Fett/Fet -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	27 G 16 G
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	0,8 G 0,5 G
Proteine/ Eiweiß/ Protein	23 G
Sale/Salz/Salt	1,7 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
155		2,7 kg	ø 22 H 12cm	30 gg	65 %		1

Fornitore: 55

Provenienza: Francia (Normandia)

Tipologia: pasta molle

Ingredienti: latte, Creme Fraiche, arance candite (min. 2%), mandorle (min. 1%), sale, caglio

Allergeni: latte, mandorle

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

Lieferant: 55

Herkunft: Frankreich (Normandie)

Typologie: Weichkäse

Zutaten: Milch, Creme Fraiche, kandierte Orangen (mind. 2%), Mandeln (mind. 1%), Salz, Lab

Allergene: Milch, Mandeln

Konservierung: bei +4 - +7° C lagern

Supplier:

Origin: France (Normandy)

Type: soft cheese

Ingredients: milk, salt, rennet, creme fraiche, candied oranges

Allergens: milk, almond

Conservation: store at +4 - +7° C

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: lattico, fruttato

Texture: morbida-cremosa

Gusto: dolce- acidulo, amarognolo

Aromi: panna fresca, agrumi, marzapane

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: milchig, fruchtig

Textur: weich, cremig

Geschmack: süß-säuerlich, leicht bitter

Aroma: frische Sahne, Zitrusfrüchte, Marzipan

TASTING

Odour: lactic, fruity

Texture: soft-creamy

Flavour: sweet-acidulous, bitterish

Aromas: fresh cream, citrus fruits, marzipan

DESCRIZIONE

Si tratta di un'originale creazione di DEGUST: l'affinamento del camembert della Normandia con farcitura di crema all'arancia, lo arricchisce di note morbide e calde, il bouquet aromatico ricorda paesi del sud che qui si fondono con un camembert della Normandia. Il risultato è un formaggio cremoso dal sapore delicato.

BESCHREIBUNG

Eine spezielle und außergewöhnliche Kreation von DEGUST: Die Veredelung des mit Orangencreme gefüllten Camemberts aus der Normandie bereichert den Käse mit „weichen“ und „warmen“ Noten, das aromatische Bouquet erinnert an südliche Länder, die hier mit einem Camembert aus der Normandie verschmelzen. Das Ergebnis ist ein cremiger Käse mit mildem Geschmack.

DESCRIPTION

A special and unusual creation from DEGUST: The refinement of the Camembert from Normandy filled with orange cream enriches the cheese with "soft" and "warm" notes, the aromatic bouquet is reminiscent of southern countries, which merge here with a Camembert from Normandy. The result is a creamy cheese with a mild flavour.

ABBINAMENTI

Eccezionale come aperitivo o stuzzichino;

Vini consigliati: Moscato giallo, spumanti dolci con note agrumate, Trento DOC pas dosé

Suggerimento: panspeziato

SERVIERVORSCHLÄGE

Erstklassig als Aperitif oder Finger Food;

Weinbegleitung: Moscato giallo, süßliche Schaumweine mit Zitrusnoten, Trento doc pas dosé

Sonstiges: Lebkuchen

PAIRINGS

Excellent as an aperitif or finger food;

Wine accompaniment: Moscato giallo, sweet sparkling wines with citrus notes, Trento doc pas dosé

Other: Gingerbread