

🧴 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



Tobi

EXTRA SELECTION

Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	328 kcal 1359 kJ
Grassi/ Fett/Fet	28 g
-di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	19 g
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate	0 g
-di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	0 g
Proteine/ Eiweiß/ Protein	19 g
Sale/Salz/Salt	1,6 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
189	🐑 🔪	200 g	ø 9 H 4cm	20 gg	45 %	●	6

Fornitore: Rotholz

Provenienza: Austria

Tipologia: pasta molle

Ingredienti: latte di pecora, sale, caglio

Allergeni: Latte

Conservazione: conservare a +4°-+7°C

Lieferant: Rotholz

Herkunft: Österreich

Typologie: Weichkäse

Zutaten: Schafmilch, Salz, Lab

Allergene: Milch

Konservierung: bei +4°-+7° C lagern

Supplier: Rotholz

Origin: Austria

Type: soft-cheese

Ingredients: sheeps's milk, salt, rennet

Allergens: milk

Conservation: store at +4- +7° C

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: funghi bianchi e panna

Texture: morbida-cremosa

Gusto: dolce, leggermente acidulo

Aromi: sottobosco e buon latte di pecora

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: nach weißen Pilzen, Sahne

Textur: weich-cremig

Geschmack: süßlich, leicht säuerlich

Aroma: nach Unterholz und feine Schafmilch

TASTING

Odour: white mushrooms, cream

Texture: soft-creamy

Flavour: sweet, slightly acidulous

Aromas: undergrowth and fine sheep's milk

DESCRIZIONE

Il Rotholzer Schafcamembert viene prodotto dopo un delicato processo di riscaldamento a mano con latte di pecora naturale con l'aggiunta di colture selezionate per l'acidificazione. La maturazione avviene in speciali stanze di stagionatura con cultura della muffa nobile. Questo conferisce al formaggio il tipico aroma delicato di funghi, l'uso del latte di pecora risulta in un formaggio dalla consistenza eccezionalmente morbida e delicatamente fondente.

ABBINAMENTI

frutti di bosco, spumanti

BESCHREIBUNG

Der Rotholzer Schafcamembert wird nach einem schonenden Erhitzungsverfahren in Handarbeit aus naturbelassener Schafmilch unter Zusatz von ausgewählten Säuerungskulturen hergestellt. Die Reifung erfolgt in speziellen Reifungsräumen mit Edelschimmelkultur. Dadurch erreicht der Käse sein typisches mildes champignonartiges Aroma. Die Verwendung von Schafmilch ergibt einen Käse mit außerordentlich geschmeidiger, zart schmelzender Textur.

BEGLEITVORSCHLÄGE

Waldfrüchte, Schaumweine

DESCRIPTION

The Rotholzer Schafcamembert is produced after a gentle heating process by hand from natural sheep's milk with the addition of selected acidification cultures. The maturation takes place in special maturing rooms with noble mold culture. This gives the cheese its typical mild mushroom-like aroma. The use of sheep's milk results in a cheese with an exceptionally supple, delicately melting texture.

PAIRINGS

forest fruits, sparkling wine