



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



Tobi



Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	328 KCAL 1359 KJ
Grassi/ Fett/Fet -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	28 G 19 G
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	0 G 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: 237

Provenienza: Austria

Tipologia: pasta molle

Ingredienti: latte di pecora, sale, caglio

Allergeni: Latte

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

Lieferant: 237

Herkunft: Österreich

Typologie: Weichkäse

Zutaten: Schafmilch, Salz, Lab

Allergene: Milch

Konservierung: bei +4°-+7° C lagern

Supplier:

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 Schafsmilch

TASTING

Odour: white mushrooms, cream

Texture: soft-creamy

Flavour: sweet, slightly acidulous

Aromas: undergrowth and fine sheep's milk

DESCRIZIONE

Questo camembert di pecora proveniente da Rotholz (A) viene ottenuto lavorando a mano il latte ovino leggermente riscaldato a cui vengono aggiunte selezionate culture batteriche acidificanti. La maturazione avviene in appositi locali ricchi di muffa nobile. Grazie a ciò il formaggio acquista il suo tipico delicato aroma di champignon. L'utilizzo del latte ovino porta a un formaggio dalla consistenza liscia e delicatamente fondente.

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 Edelschimmekultur. Dadurch erreicht der Käse sein typisches mildes champignonartiges Aroma. Die Verwendung von Schafmilch ergibt einen Käse mit außerordentlich geschmeidiger, zart schmelzender Textur.

DESCRIPTION

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

ABBINAMENTI

Vini consigliati: spumanti

Suggerimento: frutti di bosco

SERVIERVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: Schaumweine

Sonstiges: Waldfrüchte

PAIRINGS

Wine pairing: sparkling wines

Other: forest fruits