



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



Ziegencamembert



Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	306 KCAL 1.281 KJ
Grassi/ Fett/Fet -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	24 G 16 G
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	<1 G <1 G
Proteine/ Eiweiß/ Protein	20 G
Sale/Salz/Salt	2,0 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
142		150 g	ø 7 H 4cm	20 gg	45%		12

Fornitore: 135

Provenienza: Germania

Tipologia: pasta molle

Ingredienti: latte di capra, sale, caglio

Allergeni: latte

Conservazione: conservare a +4°- +7°C

Lieferant: 135

Herkunft: Deutschland

Typologie: Weichkäse

Zutaten: Ziegenmilch, Salz, Lab

Allergene: Milch

Konservierung: Bei +4° - +7° lagern

Supplier:

Origin: Germany

Type: soft cheese

Ingredients: goat milk, salt, rennet

Allergens: milk

Conservation: store at +4°- +7°C

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: animale, vegetale

Texture: morbida-cremosa

Gusto: dolce-salato, vellutato

Aromi: caprino, sottobosco, funghi bianchi

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: tierisch, pflanzlich

Textur: weich-cremig

Geschmack: süß-salzig, edel

Aroma: Ziege, Unterholz, weiße Pilze

TASTING

Odour: animal, vegetal

Texture: soft-creamy

Flavour: sweet-salty, velvety

Aromas: goaty, undergrowth, white mushrooms

DESCRIZIONE

Questo camembert di piccola pezzatura è ottenuto artigianalmente dal latte di capra e matura in celle di stagionatura a clima controllato. In superficie mostra una omogenea crosta fiorita. La pasta cremosa e bianco-porcellana si caratterizza per l'aroma fresco di fungo bianco, tipico per il camembert, temperato da quello del latte caprino. Colpisce per il suo sapore delicato e oscillante tra il sapido e il dolce.

BESCHREIBUNG

Dieser kleinformatige Camembert-Käse wird handwerklich aus Ziegenmilch hergestellt und reift in einem klimakontrollierten Reiferaum. Er weist an der Oberfläche einen gleichmassigen Edelschimmel-Rasen auf. Der Porzellan-ähnliche, weiße, cremige Teig mit typischem, frischem Camembert Bouquet von weißen Pilzen wird abgerundet von Ziegenmilcharoma. Er besticht durch einen milden und subtilen Geschmack zwischen salzig und süß.

DESCRIPTION

This small-format Camembert cheese is handmade from goat's milk and ripens in a climate-controlled ripening room. It has an even turf of noble mould on the surface. The porcelain-like, white, creamy paste with a typical, fresh Camembert bouquet of white mushrooms is rounded off by goat's milk aroma. It captivates with a mild and subtle taste between salty and sweet.

ABBINAMENTI

Ottimo come aperitivo o dessert;

Vini consigliati: Gewürztraminer, spumanti

Suggerimenti: composta di ciliegie

SERVIERVORSCHLÄGE

Bestens zum Aperitif oder als Dessert geeignet;

Weinbegleitung: Gewürztraminer,

Schaumweine Sonstiges: Kirschkompott

PAIRINGS

Perfect as an aperitif or as a dessert; Wine

pairing: Gewürztraminer, sparkling wines

Other: Cherry compote.