

🍶 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



Ziegencamembert Bärlauch

EXTRA SELECTION

Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	290 kcal 1215 kJ
Grassi/ Fett/Fet	23 g
-di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	16 g
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate	<1 g
-di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	<1 g
Proteine/ Eiweiß/ Protein	21 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
138	 	170 g	ø 7 H 5cm	20 gg	45%	●	6

Fornitore: Landkäserei Reifler

Provenienza: Germania

Tipologia: pasta molle

Ingredienti: latte di capra, formaggio fresco, tartufo, sale, caglio

Allergeni: latte

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

Lieferant: Landkäserei Reifler

Herkunft: Deutschland

Typologie: Weichkäse

Zutaten: Ziegenmilch, Frischkäse, Trüffel, Salz, Lab

Allergene: Milch

Konservierung: Bei +4° - +7° lagern

Supplier: Landkäserei Reifler

Origin: Germany

Type: soft cheese

Ingredients: goat milk, cream cheese, truffle, rennet, salt

Allergens: milk

Conservation: store at +4° - +7°C

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: animale, vegetale

Texture: morbida-cremosa

Gusto: sapido, vellutato

Aromi: caprino, sottobosco. Secondo l'affinamento erbe aromatiche, funghi, tartufo

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: tierisch, pflanzlich

Textur: weich-cremig

Geschmack: schmackhaft, edel

Aroma: Ziege, Unterholz, je nach Veredelung: Kräuter. Pilze, Trüffel

TASTING

Odour: animal, vegetal

Texture: soft-creamy

Flavour: sapid, velvety

Aromas: goaty, undergrowth, according to the refinement: aromatic herbs, mushrooms, truffles

DESCRIZIONE

Formaggio tipo camembert prodotto artigianalmente con latte caprino e stagionato in cantina naturale. Bella fioritura di muffe nobili in superficie e intenso aroma di funghi bianchi. Differente secondo l'affinamento: aglio orsino (primavera), basilico (estate), funghi porcini (autunno), tartufo (inverno). Ottimo formaggio da aperitivo o antipasto.

ABBINAMENTI

Vini: Traminer aromatico, bollicine Pane tipo Baguette

BESCHREIBUNG

Dem Camembert ähnlicher, handwerklich hergestellter Käse aus Ziegenmilch, welcher im Naturkeller gereift wird. Schöne Weißschimmeloberfläche, intensives Aroma nach weißen Pilzen und je nach Veredelung. Bärlauch (Frühling), Basilikum (Sommer), Steinpilze (Herbst), Trüffel (Winter). Idealer Käse für den Aperitif

BEGLEITVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: Gewürztraminer, Schaumwein, Baguette

DESCRIPTION

Handmade camembert style cheese from goat's milk and cured in natural cellars. Beautiful blooming of noble mould and intense aroma of white mushrooms. The flavours change according to the season: ramsons (spring), basil (summer), porcini mushrooms (autumn) and truffle (winter). Ideal as either an aperitif or a starter.

PAIRINGS

Wines: Traminer, sparkling wines Baguette