



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

DEGUST
Affineur

Ziegencamembert Basilikum basilico



Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	290 KCAL 1215 KJ
Grassi/ Fett/Fet -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	23 G 16 G
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	<1 G <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
139		170 g	ø 7 H 5cm	20 gg	45%		6

Fornitore: 251

Provenienza: Germania

Tipologia: pasta molle

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

Allergeni: latte

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

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: animale, vegetale

Texture: morbida-cremosa

Gusto: sapido, vellutato

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

DESCRIZIONE

Questo formaggio caprino prodotto artigianalmente, viene fatto maturare in cantine naturali. A seconda della stagione il formaggio viene aromatizzato con sapori diversi: l'aglio orsino (in primavera), il basilico (d'estate), i funghi porcini (in autunno) e il tartufo (d'inverno).

ABBINAMENTI

Ideale per l'aperitivo:

Vini consigliati: Gewürztraminer, spumanti

Suggerimenti: baguette

Lieferant: 251

Herkunft: Deutschland

Typologie: Weichkäse

Zutaten: Ziegenmilch, Frischkäse, Trüffel, Salz, Lab

Allergene: Milch

Konservierung: Bei +4° - +7° lagern

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: tierisch, pflanzlich

Textur: weich-cremig

Geschmack: schmackhaft, edel

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

BESCHREIBUNG

Dieser handwerklich hergestellte Ziegenmilchkäse wird im Naturkeller gereift. Je nach Saison wird der Käse mit verschiedenen Geschmacksrichtungen gefüllt: Bärlauch (Frühling), Basilikum (Sommer), Steinpilze (Herbst), Trüffel (Winter).

SERVIERVORSCHLÄGE

Idealer Käse für den Aperitif;

Weinbegleitung: Gewürztraminer, Schaumweine Sonstiges: Baguette

Supplier:

Origin: Germany

Type: soft cheese

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

Allergens: milk

Conservation: store at +4° - +7°C

TASTING

Odour: animal, vegetal

Texture: soft-creamy

Flavour: sapid, velvety

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

DESCRIPTION

This artisan goat's milk cheese is matured in a natural cellar. Depending on the season, the cheese is filled with different flavours: Wild garlic (spring), basil (summer), porcini mushrooms (autumn), truffle (winter).

PAIRINGS

Ideal cheese for the aperitif;

Wine pairing: Gewürztraminer, sparkling wines

Other: Baguette