

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

1/2

1/4

1/8


DEGUST®  
Affineur



## Ziegencamembert Kräuter

EXTRA SELECTION

Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	306 kcal 1.280 kJ
Grassi/ Fett/Fet	24 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
137	 	150 g	ø 7 H 4cm	20 gg	45%		12

**Fornitore:** Landkäserei Reißler

**Provenienza:** Germania

**Tipologia:** pasta molle

**Ingredienti:** latte di capra, erbe aromatiche, sale, caglio

**Allergeni:** latte

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

### ESAME ORGANOLETTICO

**Olfatto:** animale, vegetale

**Texture:** morbida-cremosa

**Gusto:** sapido, vellutato, sensazione di freschezza

**Aromi:** caprino, funghi bianchi, erbe aromatiche

**Lieferant:** Landkäserei Reißler

**Herkunft:** Deutschland

**Typologie:** Weichkäse

**Zutaten:** Ziegenmilch, Kräuter, Salz, Lab,

**Allergene:** Milch

**Konservierung:** Bei +4° - +7° lagern

### GESCHAMCKSGUTACHTEN

**Geruch:** tierisch, pflanzlich

**Textur:** weich-cremig

**Geschmack:** schmackhaft, edel, frische Noten

**Aroma:** Ziege, weiße Pilze, aromatische Kräuter

**Supplier:** Landkäserei Reißler

**Origin:** Germany

**Type:** soft cheese

**Ingredients:** goat milk, herbs, salt, rennet

**Allergens:** milk

**Conservation:** store at +4° - +7°C

### TASTING

**Odour:** animal, vegetal

**Texture:** soft-creamy

**Flavour:** tasty, velvety, sensation of freshness

**Aromas:** goaty, white mushrooms, aromatic herbs

### 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, aromatizzato con un trito di erbe aromatiche. La struttura si presenta morbida e cremosa. Ottimo formaggio da aperitivo.

### ABBINAMENTI

Vini: Traminer aromatico o un calice di bollicine, baguette

### BESCHREIBUNG

Dieser Camembert-Käse wird handwerklich aus Ziegenmilch hergestellt und reift in einem natürlichen Keller. Er weist an der Oberfläche eine schöne Edelschimmelblüte auf, besitzt einen intensiven Geschmack von weißen Pilzen und wird mit einer fein gehackten Kräutermischung aromatisiert. Die Struktur ist weich-cremig. Idealer Käse für den Aperitiv

### BEGLEITVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: Gewürztraminer, Schaumwein Baguette.

### DESCRIPTION

Camembert style cheese handcrafted made using goat's milk and then cured in natural cellars. Beautiful blooming of noble rots and deep intense aromas of white mushrooms; seasoned with a mixture of finely chopped aromatic herbs. The texture is soft and creamy. Ideal as an aperitif.

### PAIRINGS

Wines: Traminer, sparkling wines Baguette