



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 Kräuter



Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	306 KCAL 1.280 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	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: 136

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

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 bella crosta fiorita bianca decorata con una manciata di erbe aromatiche. Questo formaggio cremoso, dalla pasta bianco-porcellana ha un aroma intenso di funghi bianchi sottolineato da un delicato speziato delle erbe che bene al primo si intreccia.

ABBINAMENTI

Formaggio ideale come aperitivo

Vini consigliati: Gewürztraminer, spumanti,

Suggerimento: baguette

Lieferant: 136

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

BESCHREIBUNG

Dieser kleinformatige Camembert-Käse wird handwerklich aus Ziegenmilch hergestellt und reift in einem klimakontrollierten Reiferaum. Er weist an der Oberfläche eine schöne Edelschimmel-Flora auf und ist mit einer Kräuterhaube verziert. Der cremige, weiße, Porzellanfarben-ähnliche Käse besitzt ein intensives Aroma von weißen Pilzen, unterstrichen von feiner Kräuterwürze mit subtiler Textur.

SERVIERVORSCHLÄGE

Idealer Käse für den Aperitif;

Weinbegleitung: Gewürztraminer, Schaumweine

Sonstiges: Baguette

Supplier:

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

DESCRIPTION

This small-format Camembert cheese is handmade from goat's milk and ripens in a climate-controlled ripening room. It has a beautiful noble mould flora on the surface and is decorated with a herb cap. The creamy, white, porcelain-coloured cheese has an intense aroma of white mushrooms, underlined by fine herbal spices with a subtle texture.

PAIRINGS

Ideal cheese for the aperitif;

Wine pairing: Gewürztraminer, sparkling wines

Other: Baguette