

🍷 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 Steinpilz

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 |
|------------------------|---|---------------------------|---------------------------------------|--|---------------------------|----------------------------|--------------------------------------|
| 140 |   | 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