



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 Steinpilz porcini



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
140		170 g	ø 7 H 5cm	20 gg	45%		6

**Fornitore:** 140

**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:** 140

**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), Steinpilz (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