

🍷 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 Trüffel

EXTRA SELECTION

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
141	 	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.

### 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

### 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.

### ABBINAMENTI

Vini: Traminer aromatico, bollicine Pane tipo Baguette

### BEGLEITVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: Gewürztraminer, Schaumwein, Baguette

### PAIRINGS

Wines: Traminer, sparkling wines Baguette