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 | bufalo milk
Forma intera | Ganze Form | Whole cheese
Taglio a pezzi | Stückweise | Cut pieces
½ ¼ ⅛

DEGUST Affineur

Candidum



Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	1260/304
Grassi/ Fett/Fet -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	25 g 16 g
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	1,2 g 1,2 g
Proteine/ Eiweiß/ Protein	19 g
Sale/Salz/Salt	0,90 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
158		250 g	⌀ 10 cm H 3 cm	30 gg	50 %		5

Fornitore: Hofkäserei Eggemoa
Provenienza: Selva dei Molini, Alto Adige
Tipologia: pasta molle
Ingredienti: latte, sale, caglio
Allergeni: latte
Conservazione: conservare a +4°- +7°C

Lieferant: Hofkäserei Eggemoa
Herkunft: Mühlwald, Südtirol
Typologie: Weichkäse
Zutaten: Milch, Salz, Lab
Allergene: Milch
Konservierung: Bei +4° - +7° lagern

Supplier: Hofkäserei Eggemoa
Origin: Puster Valley, South Tyrol
Type: soft cheese
Ingredients: milk, salt, rennet
Allergens: milk
Conservation: store at +4°- +7°C

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: lattico, vegetale
Texture: morbida-cremosa
Gusto: dolce, leggermente acidulo
Aromi: panna, cioccolato bianco, sottobosco, ammoniacali se molto maturo

GESCHMACKSGUTACHTEN

Geruch: milchig, pflanzlich
Textur: weich-cremig
Geschmack: süß, leicht säuerlich
Aroma: Sahne, weiße Schokolade, Unterholz, ammoniakalisch wenn sehr gereift

TASTING

Odour: lactic, vegetal
Texture: soft-creamy
Flavour: sweet, slihtly acidulous
Aroma: cream, white chocolate, undergrowth, ammoniacal if very mature

DESCRIZIONE

Si tratta di un camembert di mucca prodotto dal maso Eggemoa a 1300 metri d'altezza a Selva dei Molini, Alto Adige. Grazie alla cura nella produzione, sul formaggio si forma una crosta fiorita bianca (Penicillium camemberti) che gli conferisce poi le tipiche note di sottobosco e funghi. Il suo sapore si contraddistingue per un piacevolissimo aroma di burro con un leggero tocco di note animali.

BESCHREIBUNG

Hierbei handelt es sich um einen Kuhmilch-Camembert, der vom Eggemoa-Hof auf 1.300 Metern in Mühlwald, Südtirol produziert wird. Durch die sorgsame Produktion entsteht auf dem Käse eine aromabildende Weißschimmel-Flora (Penicillium camemberti), welche ihm die typischen Noten von Unterholz und Pilzen verleiht. Sein voller Geschmack zeichnet sich durch ein angenehmes buttriges Aroma aus und bringt einen Hauch tierischer Noten mit sich.

DESCRIPTION

This is a cow's milk Camembert produced by the Eggemoa farm at 1,300 metres in Selva dei Molini. Careful production results in an aroma-forming white mould (Penicillium camemberti) on the cheese, which gives it the typical notes of undergrowth and mushrooms. Its full flavour is characterised by a pleasant buttery aroma and leaves a hint of animal notes.

SUGGERIMENTI

Ideale come aperitivo o antipasto con contorno di verdure, in particolare cicoria con un po' di pane bianco.
Bevande: Pinot Nero leggero, vini bianchi secchi, semi-aromatici; birra Saison oppure Farmhouse Ale.

SERVIERVORSCHLÄGE

Ideal als Aperitif oder als Antipasto mit Gemüsebeilage vor allem Chicorée mit etwas Weißbrot zu empfehlen.
Getränke: leichter Blauburgunder, halbaromatische, trockene Weißweine; Bier Saison oder Farmhouse Ale

SERVING SUGGESTION

Ideal as an aperitif or as an antipasto with vegetables, especially chicory, and a little white bread.
Drinks: light Pinot Noir, semi-aromatic, dry white wines; Saison beer or farmhouse ale.

DEGUST KG/s.a.s | des/di Baumgartner J. & Co. | Bsackerau 1 | I-39040 Vahrn/Varna (BZ) | info@degust.com | www.degust.com
© Testi e foto di proprietà della / © Text und Fotos Eigentum von / © Text and photos property of -DEGUST s.a.s