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

Forest



Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	1336/322
Grassi/ Fett/Fet -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	27 g 16 g
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	2,8 g < 0,5 g
Proteine/ Eiweiß/ Protein	18 g
Sale/Salz/Salt	1,4 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
161		200 g	⌀ 8,5 cm H 3 cm	20 gg	45 %		5

Provenienza: Germania
Tipologia: pasta molle
Affinamento: crema di funghi della varietà "trombetta dei morti" (Craterellus cornucopioides)
Ingredienti: Latte di capra, Creme Fraiche (5%), funghi di bosco (min. 3%), caglio, sale
Allergeni: latte
Conservazione: conservare a +4° - +7°

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: lattico, vegetale, animale
Texture: morbida-cremosa
Gusto: delicato, sapido, umami, leggermente acidulo
Aromi: panna acida, sottobosco, funghi, caprino

DESCRIZIONE

L'affinamento con una crema del fungo "trombetta dei morti" esalta i profumi naturali di funghi bianchi che sono tipici del camembert. Ne risulta un formaggio cremoso dal gusto pieno. Il suo nome è dovuto all'intenso aroma di fungo e terreno di bosco.

Herkunft: Deutschland
Typologie: Weichkäse
Veredelung: Pilzcreme der "Totentrompete" (Craterellus cornucopioides)
Zutaten: Ziegenmilch, Creme Fraiche (5%), Waldpilze (mind. 3%), Lab, Salz
Allergene: Milch
Konservierung: bei +4 - +7° C lagern

GESCHMACKSGUTACHTEN

Geruch: milchig, pflanzlich, tierisch
Textur: weich-cremig
Geschmack: zart, schmackhaft, umami, leicht säuerlich
Aroma: Sauersahne, Unterholz, Pilze, Ziege

BESCHREIBUNG

Die Verfeinerung mit Pilzcreme von der Art der „Trompetenpilze" erhöht die natürlichen Düfte der weißen Pilze, die typisch für den Camembert sind. Das Resultat ist ein cremiger Käse mit vollem und rundem Geschmack. Seinen Namen verdankt er dem intensiven Aroma der Pilze und des Waldbodens.

Origin: Germany
Type: soft cheese
Refinement: cream of the horn of plenty mushroom, also called "trumpet of the dead" (Craterellus cornucopioides)
Ingredients: milk, salt, rennet, creme fraiche, plenty mushroom
Allergens: milk
Conservation: store at +4 - +7° C

TASTING

Odour: lactic, vegetal, animal
Texture: soft-creamy
Flavour: delicate, tasty, umami, slightly acidulous
Aroma: sour cream, undergrowth, mushrooms, goaty

DESCRIPTION

The refinement with mushroom cream of the "trumpet mushroom" type enhances the natural scents of the white mushrooms that are typical of Camembert. The result is a creamy cheese with a full and round taste. It owes its name to the intense aroma of the mushrooms and the forest soil.

SUGGERIMENTI

Un formaggio che fa da pasto completo, ma adatto anche a fungere da aperitivo o antipasto;
Vini consigliati: spumanti
Suggerimenti: mirtilli neri, noci, birre leggere e fruttate

SERVIERVORSCHLÄGE

Ein guter Aperitif-Käse, der wunderbar auf einem milden Brot oder in Kombination mit Schwarzbeeren und Nüssen geeignet ist.
Getränke: Schaumweine, leichte Fruchtbiere

SERVING SUGGESTION

A good aperitif cheese that goes wonderfully with mild bread or in combination with blackberries and nuts.
Drinks: Sparkling wines, light fruit beers

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