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

Grand Fromage Gaslonde



Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	1177/284
Grassi/ Fett/Fet	21,9 g
-di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	13,7 g
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate	1,22 g
-di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	0,1 g
Proteine/ Eiweiß/ Protein	20,4 g
Sale/Salz/Salt	1,67 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
165		1 kg	⌀ 22 cm H 5 cm	30 gg	45 %		2

Fornitore: Fromagerie REO
Provenienza: Francia
Tipologia: pasta molle
Ingredienti: Latte, sale, caglio
Allergeni: latte
Conservazione: conservare a +4°- +7°C

Lieferant: Fromagerie REO
Herkunft: Frankreich
Typologie: Weichkäse
Zutaten: Milch, Salz, Lab
Allergene: Milch
Konservierung: Bei +4° - +7° lagern

Supplier: Fromagerie REO
Origin: France
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, funghi bianchi

GESCHMACKSGUTACHTEN

Geruch: milchig, pflanzlich
Textur: weich-cremig
Geschmack: süß, leicht säuerlich
Aroma: Sahne, weiße Pilze

TASTING

Odour: lactic, vegetal
Texture: soft-creamy
Flavour: sweet, slightly acidulous
Aroma: cream, white mushrooms

DESCRIZIONE

Si tratta di un formaggio prodotto in Normandia, simile al camembert, ma di più grandi dimensioni. Il camembert ha avuto origine verso la fine del XVII secolo, infatti già in documenti del 1680 si parla di un formaggio tipico della località di Camembert. È caratterizzato dai tipici aromi di fungo con accenti sapidi.

BESCHREIBUNG

Es handelt sich um einen dem Camembert-ähnlichen Käse mit größeren Dimensionen, der in der Normandie hergestellt wird. Die Ursprünge des Camemberts gehen auf das Ende des 17. Jahrhunderts zurück. So findet man schon im Jahre 1680 Dokumente, die von einem typischen Käse aus dem Dorf Camembert erzählen. Gekennzeichnet ist dieser Käse durch typische Pilze-Aromen mit salzigen Akzenten.

DESCRIPTION

It is a cheese similar to Camembert with larger dimensions, produced in Normandy. The origins of Camembert go back to the end of the 17th century. As early as 1680, documents tell of a typical cheese from the village of Camembert. This cheese is characterised by typical mushroom flavours with salty accents.

SUGGERIMENTI

Camembert kann auf verschiedene Arten in der Küche verwendet werden. Ohne Rinde und geschmolzen wird er zur cremigen Sauce für Fleisch, Geflügel und sogar Fisch. Oder man verwendet ihn in Salaten mit Birnen und Senf. Pur genossen auch wunderbar auf einem Baguette.
Getränke: Burgunder, süßliche Bordeaux, Cotes du Rhône oder süßliche Weine aus der Region Turenna, Schaumweine

SERVIERVORSCHLÄGE

Il camembert ha un ampio uso in cucina. Fuso e senza buccia viene usato per cerare salse cremose adatte a carne, volatili e addirittura pesce. Oppure lo troviamo in insalate con pere e senape. Molto buono anche solo un pezzettino di baguette.
Bevande: Pinot, Bordeaux dolce, Cotes du Rhône o vini dolci della Turenna, spumanti

SERVING SUGGESTION

Camembert can be used in various ways in the kitchen. Without the rind and melted, it becomes a creamy sauce for meat, poultry and even fish. Or you can use it in salads with pears and mustard. It is also wonderful enjoyed on its own on a baguette.
Drinks: Burgundy, sweet Bordeaux, Cotes du Rhône or sweet wines from the Turenna region, sparkling wines

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