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

Livarot AOC



Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	1158/279
Grassi/ Fett/Fet -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	21 g 14 g
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	<0,5 g <0,5 g
Proteine/ Eiweiß/ Protein	22 g
Sale/Salz/Salt	1,6 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
163		350 g	⌀ 12 cm H 5 cm	30 gg	40 %		6

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: intenso, vegetale, animale, fruttato, speziato
Texture: morbida-cremosa
Gusto: intenso, salato umami
Aromi: palude, stalla, noci, burro cotto

GESCHMACKSGUTACHTEN

Geruch: intensiv, pflanzlich, tierisch, fruchtig, würzig
Textur: weich-cremig
Geschmack: intensiv, salzig, umami
Aroma: Sumpf, Stall, Nüsse, gekochte Butter

TASTING

Odour: intense, vegetal, animal, fruity, spicy
Texture: soft-creamy
Flavour: intense, salty, umami
Aroma: marsh, stable, nuts, cooked butter

DESCRIZIONE

Il Livarot è uno dei più antichi formaggi della Normandia, originario del dipartimento Pays d'Auge. Viene anche chiamato "colonnello" perché durante la lavorazione viene avvolto con cinque fasce di falasco (Typha latifolia, una pianta che cresce abbondante sulle rive dei fiumi e stagni della regione) che ricordano i gradi di un alto ufficiale.

BESCHREIBUNG

Der Livarot ist einer der ältesten Käse der Normandie, ursprünglich aus dem Departement Pays d'Auge. Er wird auch „Colonel" genannt, weil er während der Verarbeitung mit fünf Riedgrashalmen umwickelt wird („Typha latifolia" wächst im Überfluss in den Sümpfen und Teichen der Region), die an die Abzeichen eines hohen Militärbeamten erinnern.

DESCRIPTION

Livarot is one of the oldest cheeses in Normandy, originally from the Pays d'Auge department. It is also called "Colonel" because during processing it is wrapped with five blades of sedge ("Typha latifolia" grows in abundance in the marshes and ponds of the region), reminiscent of the insignia of a high military official.

SUGGERIMENTI

Un rappresentante dei formaggi dal sapore forte su un tagliere di formaggi. Consigliato su un pane rustico altrettanto forte. Data la sua intensità, dovrebbe essere usato con parsimonia nelle salse.
Bevande: vini ricchi di tannini e corposi come Bordeaux, Borgogna o Corbière Calvados, sidro

SERVIERVORSCHLÄGE

Ein Vertreter von kräftigen Käsesorten auf einer Käseplatte. Empfehlenswert auf einem ebenso kräftigen Bauernbrot. Fü Saucen sollte er aufgrund seiner Intensität sparsam verwendet werden.
Getränke: Tannin- und körperreiche Weine wie Bordeaux, Burgunder oder Corbière Calvados, Apfelwein

SERVING SUGGESTION

A representative of strong cheeses on a cheese platter. Recommended on equally strong farmhouse bread. Due to its intensity, it should be used sparingly in sauces.
Drinks: Tannic and full-bodied wines such as Bordeaux, Burgundy or Corbière Calvados, cider

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