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

Melus Mignon



Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	1180/290
Grassi/ Fett/Fet -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	22,62 g 15,05 g
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	0,74 g 0,7 g
Proteine/ Eiweiß/ Protein	20,15 g
Sale/Salz/Salt	1,7 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
102		170 g	⌀ 8 cm H 4 cm	30 gg	45 %		6

Provenienza: Francia (Normandia)
Tipologia: pasta molle
Affinamento: distillato di mele, polvere di mele essiccate, nocciole
Ingredienti: Latte, mele e NOCCIOLE (1%), sale, caglio
Allergeni: latte, nocciole
Conservazione: conservare a +4° - +7°

Herkunft: Frankreich (Normandie)
Typologie: Weichkäse
Veredelung: Apfeldestillat, Apfelmehl und Haselnüsse
Zutaten: Milch, Dörräpfel und Haselnüsse (insges. 1%), Salz, Lab
Allergene: Milch, Haselnüsse
Konservierung: bei +4 - +7° C lagern

Origin: France (Normandy)
Type: soft cheese
Refinement: apple brandy, powdered dried apples, hazelnuts
Ingredients: milk, apple, hazelnut, salt, rennet
Allergens: milk, hazelnut
Conservation: store at +4 - +7° C

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: lattico, vegetale, fruttato
Texture: morbida-cremosa
Gusto: dolce, leggermente acidulo
Aromi: panna, funghi bianchi, mela, frutta secca

GESCHMACKSGUTACHTEN

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

TASTING

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

DESCRIZIONE

Si tratta di un affinamento ricco di fantasia che conferisce al formaggio gradevoli note fruttate. Il trattamento con mele essiccate e noci macinate si sposa perfettamente con la consistenza cremosa e la delicata sapidità del Camembert.

BESCHREIBUNG

Melus ist eine fantasievolle Käsekreation, die dem Käse fruchtige Nuancen verleiht. Das Affinieren mit getrocknetem Apfel und gemahlenen Haselnüssen harmoniert ausgezeichnet mit dem cremigen Teig und den leicht salzigen Noten des Camemberts.

DESCRIPTION

Melus is an imaginative refining method that gives the cheese fruitiness. The affinage with dried apple and ground hazelnuts harmonizes perfectly with the creamy texture and the slightly salty notes of the Camembert.

SUGGERIMENTI

Ideale come aperitivo, pre-dessert o anche come dessert, servire a temperatura ambiente. Si abbina perfettamente a grissini freschi di alta qualità.
Bevande: vini bianchi fruttati, in particolare Pinot Grigio

SERVIERVORSCHLÄGE

Ideal als Aperitif, Pre-Dessert oder auch als Dessert, bei Zimmertemperatur servieren. Dazu passen hervorragend hochwertige, frische Grissini.
Getränke: fruchtige Weißweine, vor allem Pinot Grigio

SERVING SUGGESTION

Ideal as an aperitif, pre-dessert or even as a dessert, serve at room temperature. Goes well with high-quality, fresh breadsticks.
Drinks: fruity white wines, especially Pinot Grigio

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