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

Petit Camembert



Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	1177/284
Grassi/ Fett/Fet -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	21,9 g 13,7 g
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	1,22 g 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
184		150 g	⌀ 8 cm H 4 cm	30 gg	45 %		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: 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

Le origini di questo formaggio risalgono alla fine del XVII secolo. Infatti sono stati trovati documenti del 1680 in cui si parla di un particolare formaggio del paese di Camembert. Anche in questo caso di un formaggio simile a Camembert, ma in formato più piccolo proveniente comunque dalla Normandia

BESCHREIBUNG

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. Auch dieses ist ein dem Camembert ähnlicher Käse in kleinerer Ausführung, der in der Normandie hergestellt wird.

DESCRIPTION

The origins of Camembert go back to the end of the 17th century. In fact, as early as 1680, one finds documents that mention a typical cheese from the village of Camembert. This is also a cheese similar to Camembert with smaller dimensions, produced in Normandy.

SUGGERIMENTI

Il camembert trova diversi impieghi in cucina. Privato della crosta e fuso si trasforma in salsa cremosa per carni, pollame e addirittura pesce. Oppure lo troviamo in insalate con senape e pere. Ideale anche con confettura di frutti di bosco su una baguette.
Bevande: Pinot, Bordeaux dolce, Cotes du Rhône o vini dolci della Turenna, spumanti

SERVIERVORSCHLÄGE

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. Ideal auch mit Waldfrüchte-Konfitüre auf Baguette.
Getränke: Burgunder, süßliche Bordeaux, Cotes du Rhône oder süßliche Weine aus der Region Turenna, Schaumweine

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 ideal with forest fruit jam on 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