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

Queen Grace



Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	1411/337
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	0,8 g 0,5 g
Proteine/ Eiweiß/ Protein	23 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
155		2,7 kg	⌀ 22 cm H 12 cm	30 gg	65 %		1

Provenienza: Francia (Normandia)
Tipologia: pasta molle
Affinamento: crema di arance candite ed essiccate e mandorle
Ingredienti: latte, Creme Fraiche, arance candite (min. 2%), mandorle (min. 1%), sale, caglio
Allergeni: latte, mandorle
Conservazione: conservare a +4° - +7°

Herkunft: Frankreich (Normandie)
Typologie: Weichkäse
Veredelung: Creme aus kandierten und gedörrten Orangen und Mandeln
Zutaten: Milch, Creme Fraiche, kandierte Orangen (mind. 2%), Mandeln (mind. 1%), Salz, Lab
Allergene: Milch, Mandeln
Konservierung: bei +4 - +7° C lagern

Origin: France (Normandy)
Type: soft cheese
Refinement: cream of dried and candied oranges and almonds
Ingredients: milk, salt, rennet, creme fraiche, candiet oranges
Allergens: milk, almond
Conservation: store at +4 - +7° C

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: lattico, fruttato
Texture: morbida-cremosa
Gusto: dolce- acidulo, amarognolo
Aromi: panna fresca, agrumi, marzapane

GESCHMACKSGUTACHTEN

Geruch: milchig, fruchtig
Textur: weich, cremig
Geschmack: süß-säuerlich, herb
Aroma: frische Sahne, Zitrusfrüchte, Marzipan

TASTING

Odour: lactic, fruity
Texture: soft-creamy
Flavour: sweet-acidulous, bitterish
Aroma: fresh cream, citrus fruits, marzipan

DESCRIZIONE

Si tratta di un'originale creazione di DEGUST: l'affinamento del camembert della Normandia con farcitura di crema all'arancia, lo arricchisce di note morbide e calde, il bouquet aromatico ricorda paesi del sud che qui si fondono con un camembert della Normandia. Il risultato è un formaggio cremoso dal sapore delicato.

BESCHREIBUNG

Eine spezielle und außergewöhnliche Kreation von DEGUST: Die Veredelung des mit Orangencreme gefüllten Camemberts aus der Normandie bereichert den Käse mit „weichen" und „warmen" Noten, das aromatische Bouquet erinnert an südliche Länder, die hier mit einem Camembert aus der Normandie verschmelzen. Das Ergebnis ist ein cremiger Käse mit mildem Geschmack.

DESCRIPTION

A special and unusual creation from DEGUST: The refinement of the Camembert from Normandy filled with orange cream enriches the cheese with "soft" and "warm" notes, the aromatic bouquet is reminiscent of southern countries, which merge here with a Camembert from Normandy. The result is a creamy cheese with a mild flavour.

SUGGERIMENTI

Ottimo come aperitivo o finger food; può essere abbinato anche al panpepato.
Bevande: Moscato giallo, spumanti dolci con note agrumate, Trento doc pas dosé.

SERVIERVORSCHLÄGE

Großartig als Aperitif oder Finger Food; kann auch mit Lebkuchen kombiniert werden.
Getränke: Moscato giallo, süßliche Schaumweine mit Zitrusnoten, Trento doc pas dosé

SERVING SUGGESTION

Great as an aperitif or finger food; can also be combined with gingerbread.
Drinks: Moscato giallo, sweet sparkling wines with citrus notes, Trento doc pas dosé

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