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

Ziegencamembert



Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	1248/301
Grassi/ Fett/Fet -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	25 g 15 g
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	<1 g <1 g
Proteine/ Eiweiß/ Protein	19 g
Sale/Salz/Salt	1,5 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
142		150 g	⌀ 8 cm H 3 cm	20 gg	45 %		9

Fornitore: Landkäserei Herzog
Provenienza: Germania
Tipologia: pasta molle
Ingredienti: latte di capra, sale, caglio
Allergeni: latte
Conservazione: conservare a +4°- +7°C

Lieferant: Landkäserei Herzog
Herkunft: Deutschland
Typologie: Weichkäse
Zutaten: Ziegenmilch, Salz, Lab
Allergene: Milch
Konservierung: Bei +4° - +7° lagern

Supplier: Landkäserei Herzog
Origin: Germany
Type: soft cheese
Ingredients: goat milk, salt, rennet
Allergens: milk
Conservation: store at +4°- +7°C

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: animale, vegetale
Texture: morbida-cremosa
Gusto: dolce-salato, vellutato
Aromi: caprino, sottobosco, funghi bianchi

GESCHMACKSGUTACHTEN

Geruch: tierisch, pflanzlich
Textur: weich-cremig
Geschmack: süß-salzig, edel
Aroma: Ziege, Unterholz, weiße Pilze

TASTING

Odour: animal, vegetal
Texture: soft-creamy
Flavour: sweet-salty, noble
Aroma: goaty, undergrowth, white mushrooms

DESCRIZIONE

Questo camembert di piccola pezzatura è ottenuto artigianalmente dal latte di capra e matura in celle di stagionatura a clima controllato. In superficie mostra una omogenea crosta fiorita. La pasta cremosa e bianco-porcellana si caratterizza per l'aroma fresco di fungo bianco, tipico per il camembert, temperato da quello del latte caprino. Colpisce per il suo sapore delicato e oscillante tra il sapido e il dolce.

BESCHREIBUNG

Dieser kleinformatige Camembert-Käse wird handwerklich aus Ziegenmilch hergestellt und reift in einem klimakontrollierten Reiferaum. Er weist an der Oberfläche einen gleichmäßigen Edelschimmel-Rasen auf. Der Porzellan-ähnliche, weiße, cremige Teig mit typischem, frischem Camembert-Bouquet von weißen Pilzen wird abgerundet von Ziegenmilcharoma. Er besticht durch einen milden und subtilen Geschmack zwischen salzig und süß.

DESCRIPTION

This small-format Camembert cheese is handmade from goat's milk and ripens in a climate-controlled ripening room. It has an even turf of noble mould on the surface. The porcelain-like, white, creamy paste with a typical, fresh Camembert bouquet of white mushrooms is rounded off by goat's milk aroma. It captivates with a mild and subtle taste between salty and sweet.

SUGGERIMENTI

Formaggio ideale per l'aperitivo su pane bianco come la baguette, si abbina perfettamente a una composta di ciliegie.
Bevande: Gewürztraminer, spumanti

SERVIERVORSCHLÄGE

Idealer Käse für den Aperitif auf Weißbrot wie Baguette, dazu passt perfekt ein Krischkompott.
Getränke: Gewürztraminer, Schaumweine

SERVING SUGGESTION

Ideal cheese for an aperitif on white bread such as baguette, goes perfectly with cherry compote.
Drinks: Gewürztraminer, 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