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 Kräuter



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
137		150 g	⌀ 8,5 cm H 3 cm	20 gg	45 %		12

Provenienza: Germania
Tipologia: pasta molle
Affinamento: erbe essiccate
Ingredienti: latte, sale, calgio, erbe essicate
Allergeni: latte
Conservazione: conservare a +4° - +7°

Herkunft: Deutschland
Typologie: Weichkäse
Veredelung: getrocknete Kräuter
Zutaten: Milch, Lab, Salz, getrocknete Kräuter
Allergene: Milch
Konservierung: bei +4 - +7° C lagern

Origin: Germany
Type: soft cheese
Refinement: dried herbs
Ingredients: milk, salt, rennet, dried herbs
Allergens: milk
Conservation: store at +4 - +7° C

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: animale, vegetale
Texture: morbida-cremosa
Gusto: sapido, vellutato, sensazione di freschezza
Aromi: caprino, funghi bianchi, erbe aromatiche

GESCHMACKSGUTACHTEN

Geruch: tierisch, pflanzlich
Textur: weich-cremig
Geschmack: schmackhaft, edel, frische Noten
Aroma: Ziege, weiße Pilze, aromatische Kräuter

TASTING

Odour: animal, vegetal
Texture: soft-creamy
Flavour: sauvory, noble, fresh
Aroma: goaty, white mushrooms, aromatic herbs

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 bella crosta fiorita bianca decorata con una manciata di erbe aromatiche. Questo formaggio cremoso, dalla pasta bianco-porcellana ha un aroma intenso di funghi bianchi sottolineato da un delicato speziato delle erbe che bene al primo si intreccia.

BESCHREIBUNG

Dieser kleinformatige Camembert-Käse wird handwerklich aus Ziegenmilch hergestellt und reift in einem klimakontrollierten Reiferaum. Er weist an der Oberfläche eine schöne Edelschimmel-Flora auf und ist mit einer Kräuterhaube verziert. Der cremige, weiße, Porzellanfarben-ähnliche Käse besitzt ein intensives Aroma von weißen Pilzen, unterstrichen von feiner Kräuterwürze mit subtiler Textur.

DESCRIPTION

This small-format Camembert cheese is handmade from goat's milk and ripens in a climate-controlled ripening room. It has a beautiful noble mould flora on the surface and is decorated with a herb cap. The creamy, white, porcelain-coloured cheese has an intense aroma of white mushrooms, underlined by fine herbal spices with a subtle texture.

SUGGERIMENTI

Formaggio ideale per l'aperitivo su pane bianco come la baguette.
Bevande: Gewürztraminer, spumanti

SERVIERVORSCHLÄGE

Idealer Käse für den Aperitif auf Weißbrot wie Baguette.
Getränke: Gewürztraminer, Schaumweine

SERVING SUGGESTION

Ideal cheese for an aperitif on white bread such as baguette.
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