



 Latte crudo | Rohmilch | raw milk

 Latte vaccino | Kuhmilch | cow milk


 Latte di capra | Ziegenmilch | goat milk

 pastorizzato | Pasteurisiert | pasteurize

 latte pecora | Schafmilch | sheep milk

 Latte di Bufala | Büffelmilch | Water buffalo milk

 Formaggio intero | Ganze Form | Whole cheese

 Taglio a pezzi | Stückweise | Cut pieces

 1/2

 1/4

 1/8

Südtiroler Spezialitäten
einfach online bestellen
H&H
Vendita online delle
specialità altoatesine
shop

www.h-h-shop.com


DEGUST
Affineur



Melus Mignon

DEGUST CULTURA INNOVA

LATTE MILCH MILK	STAGIONATURA REIFEGRAD SEASONING	M.G.S.S F.i.T F.D.M
	30 gg	45 %

Valore energetico/ Brennwert/ Energy	300 Kcal 1256 kJ
Proteine/ Eiweiß/ Protein	23 g
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate	4 g
Grassi/ Fett/Fet	20 g
Sale/Salz/Salt	1,6 g

Provenienza: Francia (Normandia)

Tipologia: pasta molle

Affinato: distillato di mele, polvere di mele essiccate, nocciole

Ingredienti: Latte, mele e NOCCIOLE (1%), sale, caglio

Allergeni: latte, nocciole

Conservazione: conservare a +4° - +6°

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: lattico, vegetale, fruttato

Texture: morbida-cremosa

Gusto: dolce, leggermente acidulo

Aromi: panna, funghi bianchi, mela, frutta secca

DESCRIZIONE

Questo affinamento si abbina bene alla pasta cremosa ed i sapori delicatamente salati del Camembert.

Ideale da consumare come aperitivo o a fine pasto come dessert rigorosamente a temperatura ambiente.

ABBINAMENTI

Vini: bianchi fruttati, Pinot bianco

Grissini stirati amano

Herkunft: Frankreich (Normandie)

Typologie: Weichkäse

Affiniert: Apfeldestillat, Apfelmehl und Haselnüsse

Zutaten: Milch, Dörräpfel und Haselnüsse (insges. 1%), Salz, Lab

Allergene: Milch, Haselnüsse

Konservierung: bei +4 - +6° C lagern

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: milchig, pflanzlich, fruchtig

Textur: weich-cremig

Geschmack: süß, leicht säuerlich

Aroma: Sahne, weiße Pilze, Apfel, Trockenfrüchte

BESCHREIBUNG

Die Veredelung mit Apfelmehl harmoniert ausgezeichnet mit dem cremigen Teig und leicht salzigen Noten des Camembert.

Ideal als Aperitiv oder Digestiv temperiert genießen.

BEGLEITVORSCHLÄGE

Ideal als Pre-Dessert.

Weinbegleitung: Schaumweine, frische

Weißweine, vor allem Pinot Grigio

Handgefertigte Grissini

Origin: France (Normandy)

Type: soft cheese

Refined: apple brandy, powdered dried apples, hazelnuts

Ingredients: milk, apple, hazelnut, salt, rennet

Allergens: milk, hazelnut

Conservation : store at +4 - +6° C

TASTING

Odour: lactic, vegetal, fruity

Texture: soft-creamy

Flavour: sweet, slightly acidulous

Aromas: cream, white mushrooms, apple, dried fruit

DESCRIPTION

This refinement is perfect to equilibrate the creamy and savory flavors of Camembert cheese.

Ideal to be consumed as an aperitif or as a dessert strictly at room temperature.

PAIRINGS

Wines: sparkling wine, Pinot white

Breadsticks hand made