


 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


Affineur



Nucis

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

DEGUST CULTURA INNOVA

Valore energetico/ Brennwert/ Energy	290 Kcal 1220 kJ
Proteine/ Eiweiß/ Protein	21 g
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate	0 g
Grassi/ Fett/Fet	22 g
Sale/Salz/Salt	1,75 g

Provenienza: Germania (Baviera)

Tipologia: pasta molle

Affinato: crema di noci della varietà Lara

Ingredienti: latte di capra, Creme Fraiche, noci (min. 3%), sale, caglio

Allergeni: latte, noci

Conservazione: conservare a +4° - +6°

Herkunft: Deutschland (Bayern)

Typologie: Weichkäse

Affiniert: Creme aus Lara-Walnüsse

Zutaten: Ziegenmilch, Creme Fraiche, Walnüsse (mind. 3%), Salz, Lab

Allergene: Milch, Walnüsse

Konservierung: bei +4 - +6° C lagern

Origin: Germany (Baviera)

Type: soft cheese

Refined: cream from nuts of the Lara-variety

Ingredients: goat milk, salt, rennet, creme fraiche, walnut

Allergens: milk, walnut

Conservation : store at +4 - +6° C

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: animale, vegetale, fruttato

Texture: morbida-cremosa

Gusto: sapido, leggermente amarognolo

Aromi: caprino, funghi bianchi, noci

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: tierisch, pflanzlich, fruchtig

Textur: weich-cremig

Geschmack: schmackhaft, leicht herb

Aroma: Ziege, weiße Pilze, Nüsse

TASTING

Odour: animal, vegetal, fruity

Texture: soft-creamy

Flavour: sapid, slightly bitter

Aromas: goaty, white mushrooms, nuts

DESCRIZIONE

Questo affinamento esalta le naturali note aromatiche che caratterizzano i formaggi a pasta molle come il camembert. Il risultato è un formaggio cremoso dal sapore pieno e avvolgente che si può considerare un piatto completo e per essere guatato al meglio necessita solamente di un buon pezzo di pane.

ABBINAMENTI

Vini: bollicine

Frutti di bosco freschi

Pane bianco

BESCHREIBUNG

Diese Veredelung unterstreicht die charakteristischen Noten von Weißschimmelkäsen wie Camembert. Das Resultat ist ein cremiger Weichkäse mit vollem Geschmack, welcher sich als komplette Mahlzeit eignet und am besten mit einem gutem Stück Brot genossen wird.

BEGLEITVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: Schaumweine

Frische Waldfrüchte

Weißbrot

DESCRIPTION

This refinement enhances the natural aromatics flavours that characterize the soft cheeses such as camembert. The result is a creamy cheese with full and delicate taste, you can eat like a full plate and to be consumed it in a best way they needs only a good piece of bread.

PAIRINGS

Wines: sparkling wine

White bred

Fresh berries