



 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](http://www.h-h-shop.com)

  
DEGUST  
Affineur



## Melus

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	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

**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

**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

### 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

### 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

### 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