


 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

 ½

 ¼

 ⅛

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

www.h-h-shop.com


DEGUST
Affineur



Campi 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	Kcal kJ
Proteine/ Eiweiß/ Protein	
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate	
Grassi/ Fett/Fet	
Sale/Salz/Salt	

Provenienza: Francia (Normandia)

Tipologia: pasta molle

Affinato: crema di pistacchi di Bronte

Ingredienti: Latte, Creme Fraiche,
PISTACCHI (min. 3%), sale, caglio

Allergeni: latte, pistacchi

Conservazione: conservare a +4° - +6°

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: lattico, vegetale, fruttato

Texture: morbida-cremosa

Gusto: dolce, leggermente acidulo

Aromi: panna acida, funghi bianchi, frutta
secca

Herkunft: Frankreich (Normandie)

Typologie: Weichkäse

Affiniert: Creme aus Pistazien aus Bronte

Zutaten: Milch, Creme Fraiche, PISTAZIEN
(mind. 3%), Salz, Lab

Allergene: Milch, Pistazien

Konservierung: bei +4 - +6° C lagern

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: milchig, pflanzlich, fruchtig

Textur: weich-cremig

Geschmack: süß, leicht säuerlich

Aroma: Sauerrahm, weiße Pilze,
Trockenfrüchte

Origin: France (Normandy)

Type: soft cheese

Refined: cream with Bronte pistachios

Ingredients: milk, salt, rennet, creme fraiche,
pistachios

Allergens: milk, pistachio

Conservation : store at +4 - +6° C

TASTING

Odour: lactic, vegetal, fruity

Texture: soft-creamy

Flavour: sweet, slightly acidulous

Aromas: sour cream, 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 gustato al meglio necessita solamente di un buon pezzo di pane.

ABBINAMENTI

Vini: bollicine
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
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, you needs only a good piece of bread.

PAIRINGS

Wines: sparkling wine
White bred