



 Latte crudo | Rohmilch | raw milk

 pastorizzato | Pasteurisiert | pasteurize

 Formaggio intero | Ganze Form | Whole cheese

 Latte vaccino | Kuhmilch | cow milk

 latte pecora | Schafmilch | sheep milk

 Taglio a pezzi | Stückweise | Cut pieces

 Latte di capra | Ziegenmilch | goat milk

 Latte di Bufala | Büffelmilch | Water buffalo milk

 ½

 ¼

 ⅛

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


www.h-h-shop.com


Affineur



Candidum

TERRITORIO SELECTION

LATTE MILCH MILK  	STAGIONATURA REIFEGRAD SEASONING 30 gg	M.G.S.S F.i.T F.D.M 50%
--	--	---

Valore energetico/ Brennwert/ Energy	339 Kcal 1404 kJ
Proteine/ Eiweiß/ Protein	18,36
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate	0,01
Grassi/ Fett/Fet	29,02
Sale/Salz/Salt	1,07

Fornitore: Eggemoa-hof

Provenienza: Selva dei Molini, Valle Aurina, Alto Adige

Tipologia: pasta molle

Ingredienti: latte, caglio, fermenti vivi, sale

Allergeni: latte

Conservazione: conservare a + 4°- + 7°C

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: lattico, vegetale

Texture: morbida-cremosa

Gusto: dolce, leggermente acidulo

Aromi: panna, cioccolato bianco, sottobosco, ammoniacali se molto maturo

Lieferant: Mühlwald, Ahrntal, Südtirol

Herkunft: Eggemoa-hof

Typologie: Weichkäse

Zutaten: Milch, Lebendkulturen, Lab, Salz

Allergene: Milch

Konservierung: bei +4°-+7° C lagern

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: milchig, pflanzlich

Textur: weich-cremig

Geschmack: süß, leicht säuerlich

Aroma: Sahne, weiße Schokolade, Unterholz, ammoniakalisch wenn sehr gereift

Supplier: Eggemoa-hof

Origin: Selva dei Molini, Ahrntal, South Tyrol

Type: soft cheese

Ingredients: milk, live cultures, rennet, salt

Allergens: milk

Conservation: store at +4 - +7° C

TASTING

Odour: lactic, vegetal

Texture: soft-creamy

Flavour: sweet, slightly acidulous

Aromas: cream, white chocolate, undergrowth, ammoniacal if very mature

DESCRIZIONE

Formaggio camembert prodotto dal maso Eggemoa-hof che si trova a 1.300 m. di altitudine nella piccola località di Selva dei Molini. Il tipo di lavorazione determina la crescita in crosta del *Penicillium Camemberti* donando al formaggio profumi di sottobosco e funghi bianchi tipici del camembert. Ideale come aperitivo o antipasto accompagnato da verdure

ABBINAMENTI

Pinot noir leggero

Insalata belga caramellata

Pane bianco

BESCHREIBUNG

Kuhmilchcamembert, welcher vom Eggemoa-Hof auf 1.300 m in Mühlwald produziert wird. Durch die sorgsame Produktion entsteht auf der Rinde eine Weißschimmelflora (*Penicillium Camemberti*), welche dem Käse typische Noten von Unterholz und Pilzen verleiht. Ideal als Aperitiv oder Antipasto mit Gemüsebeilage.

BEGLEITVORSCHLÄGE

Leichter Blauburgunder

Belgischer Salat

Weißbrot

DESCRIPTION

Camembert cheese made in the Eggemoa-hof farm at 1.300m of altitude in the small town of Selva di Molini. The characteristic production determines the formation of the *Penicillium Camemberti* which gives the rind an enjoyable aroma of undergrowth and white mushrooms, typical of all the Camembert-style cheeses. Ideal as an aperitif or antipasti accompanied by fresh vegetables.

PAIRINGS

Light/mild pinot noir

Belgian salad

White bread