



 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



Fioretto



EXTRA SELECTION

Valore energetico/Brennwert/Energy	398 kcal 1666 kJ
Grassi/Fett/Fat -in cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	33,00 g 20,00 g
Carboidrati/Kohlenhydrate/Carbohydrate -in cui zuccheri/davon zucker/of witch sugar	0,27 g 0,18 g
Proteine/Eiweiß/Protein	25,00 g
Sale/Salz/Salt	0,9 g

CODICE KODE CODE	LATTE MILCH MILK	PESO GEWICHT WEIGHT	DIMENSIONI ABMESSUNG DIMENSIONS	STAGIONATURA REIFEGRAD SEASONING	M.G.S.S F.i.T F.D.M	VENDITA VERKAUF SALE	PEZZI BOX STÜCK BOX PIECES BOX
222		3 kg	ø 17 H 11cm	60 gg	40%		1

Fornitore: Sepi

Provenienza: Sardegna

Tipologia: pasta dura

Ingredienti: latte di pecora, sale, caglio, conservanti E203-E235 e coloranti E150d-E160b sulla crosta

Allergeni: latte

Conservazione: conservare a +4° - +7°

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: animale, vegetale, fruttato

Texture: compatta-friabile

Gusto: dolce-salato, armonico

Aromi: ovino, erbe mediterranee, nocciola

DESCRIZIONE

Classico pecorino sardo con pasta bianca e occhiatura rada dal sapore dolce e aromatico ma allo stesso tempo sapido e gustoso.

Duttile in cucina per arricchire fresche insalate, come ripieno di verdure ma ottimo anche per fondute.

ABBINAMENTI

Vini: vini rossi di medio corpo, Cannonau, Cerasuolo d'Abruzzo rosè

Lieferant: Sepi

Herkunft: Sardinien

Typologie: Hartkäse

Zutaten: Schafmilch, Salz, Lab, Konservierungsstoffe E203-E235 und Farbstoffe E150d-E160b auf der Rinde

Allergene: Milch

Konservierung: Bei +4° - +7° lagern

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: tierisch, pflanzlich, fruchtig

Textur: kompakt-mürbe

Geschmack: süß-salzig, harmonisch

Aroma: Schaf, mediterrane Gräser, Haselnuss

BESCHREIBUNG

Klassischer sardischer Pecorino mit weißem Teig. Süß-aromatischer und gleichzeitig gehaltvoller Geschmack. In der Küche zum Bereichern von frischem Salat, für Füllungen von Gemüse und für Fondue einsetzbar.

BEGLEITVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: mittelschwere Rotweine, Cannonau, Cerasuolo d'Abruzzo Rosè

Supplier: Sepi

Origin: Sardinia (Italy)

Type: hard cheese

Ingredients: sheep milk, salt, rennet, preservatives E203-E235 colorings E150d-E160b on the rind

Allergens: milk

Conservation: stored at +4° - +7°

TASTING

Odour: animal, vegetal, fruity

Texture: compact-friable

Flavour: sweet-salty, harmonious

Aromas: sheepy, Mediterranean herbs, hazelnut

DESCRIPTION

Classic Sardinian Pecorino characterised by a white paste with sparse holes and a sweet, aromatic and, at the same time, very savoury and delectable flavour. Versatile in the kitchen, use to enrich fresh salads or as a filling for stuffed vegetable recipes; ideal for fondue as well.

PAIRINGS

Wines: medium structured red wines, Cannonau, Cerasuolo d'Abruzzo rosè