

🧴 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

🕒 ⅓



DEGUST[®]
Affineur

La Pecorina



| | |
|--|---------------------|
| Valore energetico/Brennwert/Energy | 393 kcal 1629 kJ |
| Grassi/Fett/Fat -in cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates | 33,00 g 22,00 g |
| Carboidrati/Kohlenhydrate/Carbohydrate -in cui zuccheri/davon zucker/of witch sugar | 0 g 0 g |
| Proteine/Eiweiß/Protein | 24,00 g |
| Sale/Salz/Salt | 1,1 g |

EXTRA SELECTION

| 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 |
|------------------------|---|---------------------------|---------------------------------------|--|---------------------------|---|--------------------------------------|
| 268 |  | 400 g | ø9 H 5cm | 10 gg | 51% |  | 5 |

Fornitore: Caseificio Il Fiorino

Provenienza: Toscana

Tipologia: pasta da taglio

Ingredienti: latte di pecora, sale, caglio, fermenti lattici

Allergeni: latte

Conservazione: conservare a +4° - +7°

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: animale, fruttato, vegetale

Texture: friabile-solubile

Gusto: dolce-sapido

Aromi: ovino, mandorlato, paglia

Lieferant: Caseificio il Fiorino

Herkunft: Toscana

Typologie: Schnittkäse

Zutaten: Schafmilch, Salz, Lab, Kulturen

Allergene: Milch

Konservierung: Bei +4° - +7° lagern

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: tierisch, fruchtig, pflanzlich

Textur: mürbe-schmelzend

Geschmack: süß, schmackhaft

Aroma: Schaf, Mandeln, Stroh

Supplier: Caseificio Il Fiorino

Origin: Tuscany (Italy)

Type: semi-hard cheese

Ingredients: sheep milk, salt, rennet, lactobacilli

Allergens: milk

Conservation: stored at +4° - +7°

TASTING

Odour: animal, fruity, vegetal

Texture: friable-soluble

Flavour: sweet-sapid

Aromas: sheeepy, almonds, straw

DESCRIZIONE

Formaggio pecorino prodotto dal Caseificio Il Fiorino di Roccalbegna. Il caseificio, che con Angela e Simone è giunto alla terza generazione di produttori di formaggi, utilizza esclusivamente latte proveniente da allevamenti maremmani situati nel raggio di pochi chilometri dall'azienda. Stagionato nel Bunker per alcuni mesi.

ABBINAMENTI

Vini: rossi di media struttura

Miele di millefiori della Maremma Toscana

BESCHREIBUNG

Schafmilchkäse aus der Käserei „Il Fiorino“ in Roccalbegna. Die Käserei, welche heute von Angela und Simone in dritter Generation geführt wird, verarbeitet ausschließlich Milch aus der nächsten Umgebung. Wird im DEGUST-Bunker für mehrere Monate weitergereift.

BEGLEITVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: mittelschwerer Rotwein

Blütenhonig aus der Maremma, Toscana

DESCRIPTION

Pecorino cheese produced in the factory "Il Fiorino di Roccalbegna". The latter is run by third generation of cheese makers' Angela and Simone and uses exclusively milk produced on the surrounding pasturage lands close to the factory. Cured in the DEGUST bunker for several months.

PAIRINGS

Wines: lightly-structured whites

Honey from the Maremma region in Tuscany