

🍶 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

## Pecorino del fondatore Fiorino Gigante



Valore energetico/Brennwert/Energy	391 kcal 1623 kJ
Grassi/Fett/Fat -in cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	31 g 21 g
Carboidrati/Kohlenhydrate/Carbohydrate -in cui zuccheri/davon zucker/of witch sugar	0 g 0 g
Proteine/Eiweiß/Protein	28 g
Sale/Salz/Salt	1,2 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
325	 	18 kg	ø 32 H 22cm	12 / 18 m	48%	 	1

**Fornitore:** Caseificio Il Fiorino

**Provenienza:** Toscana

**Tipologia:** pasta dura

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

**Allergeni:** latte

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

### ESAME ORGANOLETTICO

**Olfatto:** animale, fruttato, vegetale, lattico

**Texture:** friabile-burrosa-solubile

**Gusto:** pieno, dolce-salato

**Aromi:** ovino, mandorlato, frutta matura, burro nocciola

**Lieferant:** Caseificio il Fiorino

**Herkunft:** Toskana

**Typologie:** Hartkäse

**Zutaten:** Schafmilch, Salz, Lab, Kulturen

**Allergene:** Milch

**Konservierung:** Bei +4° - +7° lagern

### GESCHAMCKSGUTACHTEN

**Geruch:** tierisch, fruchtig, pflanzlich, milchig

**Textur:** mürbe-buttrig-schmelzend

**Geschmack:** voll, süß-salzig

**Aroma:** Schaf, Mandeln, reife Früchte,

Haselnussbutter

**Supplier:** Caseificio Il Fiorino

**Origin:** Tuscany (Italy)

**Type:** hard cheese

**Ingredients:** sheep milk, salt, rennet, lactobacilli

**Allergens:** milk

**Conservation:** stored at +4° - +7°

### TASTING

**Odour:** animal, fruity, vegetal, lactic

**Texture:** friable, buttery, soluble

**Flavour:** full, sweet-salty

**Aromas:** sheeepy, almond, ripe fruit, hazelnut butter

### DESCRIZIONE

Pecorino di grandi dimensioni vincitore della medaglia d'oro al campionato "Mondial du Fromage et des Produits Laitiers" di Tours del 2013. Formaggio prodotto con lavorazione a pasta cruda con crosta rigata e pasta colore avorio.

Ottimo da solo come aperitivo o antipasto o utilizzato in cucina per arricchire insalate oppure come ingrediente per paste e verdure ripiene, o per mantecare risotti.

### ABBINAMENTI

Vini: bianchi aromatici (Vernaccia di San Gimignano), bollicine, rossi di media struttura

Verdure cotte

Pomodori secchi sott'olio

### BESCHREIBUNG

Schafmilchkäse, welcher in großen Formen produziert wird und im Jahr 2013 mit einer Goldmedaille auf der Veranstaltung; „Mondial du Fromage et des Produits Laitiers“ prämiert wurde. Der Käseteig wird in der Produktion nicht nachgewärmt. Charakteristisch sind die gerillte Rinde und der elfenbeinfarbene Teig.

### BEGLEITVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: aromatische Weißweine (Vernaccia di San Gimignano), Schaumweine, Rotweine mittlerer Struktur, gekochtes Gemüse

Getrocknete Tomaten in Olivenöl eingelegt

### DESCRIPTION

This massive cheese won the gold medal at the "Mondial du Fromage et des Produits Laitiers" competition in Tours, France in 2013. Great on its own as part of an aperitif or as a starter. Ideal in the kitchen as well as an ingredient in various recipes such as fresh salads, stuffed vegetables, pasta or creamy risotto.

### PAIRINGS

Wines: aromatic whites (Vernaccia di San Gimignano), sparkling wines, lightly structured reds

Cooked vegetables

Marinated sundried tomatoes