

🧴 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 di pienza nel carbone



Valore energetico/Brennwert/Energy	370 kcal 1549 kJ
Grassi/Fett/Fat -in cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	28 g
Carboidrati/Kohlenhydrate/Carbohydrate -in cui zuccheri/davon zucker/of witch sugar	
Proteine/Eiweiß/Protein	29 g
Sale/Salz/Salt	

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
321	 	1,3 kg	ø 16 H 7cm	90-180 gg	51%		4

Fornitore: Caseificio Fattoria Buca Nuova

Provenienza: Toscana

Tipologia: pasta dura

Ingredienti: latte di pecora, sale, caglio, fermenti

Allergeni: latte

Conservazione: conservare a +4° - +7°

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: animale, vegetale

Texture: compatta-friabile

Gusto: sapido, leggermente acidulo

Aromi: ovino, terra, erbe aromatiche

Lieferant: Caseificio Fattoria Buca Nuova

Herkunft: Toskana

Typologie: Hartkäse

Zutaten: Schafsmilch, Salz, Lab, Kulturen

Allergene: Milch

Konservierung: Bei +4° - +7° lagern

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: tierisch, pflanzlich

Textur: kompakt-mürbe

Geschmack: schmackhaft, leicht säuerlich

Aroma: Schaf, erdig, aromatische Kräuter

Supplier: Caseificio Fattoria Buca Nuova

Origin: Tuscany (Italy)

Type: hard cheese

Ingredients: sheep milk, salt, rennet, culture

Allergens: milk

Conservation: stored at +4° - +7°

TASTING

Odour: animal, vegetal

Texture: compact-friable

Flavour: sapid, slightly acidulous

Aromas: sheepy, earthy, aromatic herbs

DESCRIZIONE

La morchia è lo strato denso che resta sul fondo degli orci di terracotta nei quali l'olio d'oliva è messo per essere conservato durante l'inverno. Questa "fondata" viene spalmata sulle forme, spesso mescolata con la cenere della legna, allo scopo di creare una crosta naturale che permette una lunga stagionatura.

ABBINAMENTI

Vini: rossi strutturati, Chianti, Sangiovese
Fave

Pomodorini secchi sott'olio

BESCHREIBUNG

Die dickflüssige Schicht, welche sich aufgrund der Lagerung des Olivenöls im Winter in den Tongefäßen ablagert, wurde häufig mit Holzkohle vermengt und die noch jungen Käse damit eingerieben. Dadurch war eine längere Reifezeit und Haltbarkeit garantiert, da der Käse eine natürliche Rinde bildete.

BEGLEITVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: strukturierte Rotweine, Chianti, Sangiovese

Bohnen

Halbgetrocknete Tomaten in Olivenöl eingelegt

DESCRIPTION

The so called "morchia" is the thick layer which deposits in the terracotta jars used to store the olive oil during the winter. It was often mixed with charcoal and rubbed onto the young cheeses in order to create a natural rind, which conserves and allows a long maturing process.

PAIRINGS

Wines: structured reds, Chianti, Sangiovese
Broad beans

Marinated sundried tomatoes