



 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



Pecorino Fossa



Valore energetico/Brennwert/Energy	kcal kJ
Grassi/Fett/Fat -in cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	
Carboidrati/Kohlenhydrate/Carbohydrate -in cui zuccheri/davon zucker/of witch sugar	
Proteine/Eiweiß/Protein	
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
322	 	3-3,5 kg	ø 24 H 10cm	120 gg	42 %	 	1

Fornitore: Nonno Lancia

Provenienza: Toscana

Tipologia: pasta dura

Ingredienti: latte di pecora, caglio, sale, erbe aromatiche, fermenti

Allergeni: latte

Conservazione: conservare a +4° - +7°

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: animale, vegetale

Texture: compatta-friabile

Gusto: sapido e intenso

Aromi: terra bagnata, cantina, ovino

Lieferant: Nonno Lancia

Herkunft: Toscana

Typologie: Hartkäse

Zutaten: Schafmilch, Salz, Lab, Kräuter, Kulturen

Allergene: Milch

Konservierung: Bei +4° - +7° lagern

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: tierisch, pflanzlich

Textur: kompakt-mürbe

Geschmack: schmackhaft, intensiv

Aroma: nasse Erde, Keller, Schaf

Supplier: Nonno Lancia

Origin: Tuscany (Italy)

Type: hard cheese

Ingredients: sheep milk, salt, rennet, herbs, culture

Allergens: milk

Conservation: stored at +4° - +7°

TASTING

Odour: animal, vegetal

Texture: compact-friable

Flavour: sapid and intense

Aromas: humid earth, cellar, sheepy

DESCRIZIONE

Formaggio pecorino stagionato in fosse tufacee. Questo antico metodo di conservazione e maturazione permette al formaggio di sviluppare intensi aromi e conferisce una struttura friabile che lo rende molto duttile in cucina; sbriciolato per insaporire piatti a base di verdure e risotti è un ottimo formaggio da grattugia.

ABBINAMENTI

Vini: Chianti classico, Montepulciano Sotto'oli

BESCHREIBUNG

Schafmilchkäse, welcher in Tuffsteingruben gereift wird. Diese antike Konservierungs- und Reifemethode erzeugt eine intensive Aromatik und einen mürben Teig. Dadurch ist dieser Käse ausgezeichnet in der Küche einsetzbar, indem man ihn zum Würzen von Gemüsegerichte oder Risotto verwendet. Auch als Reibkäse sehr geeignet.

BEGLEITVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: Chianti classico,
Montepulciano
Eingelegtes Gemüse

DESCRIPTION

Pecorino kind of cheese cured in tuff pits. This ancient way of preserving and maturing cheese generates intense flavours and confers a nice friable structure to the paste which makes this specific Pecorino a very versatile ingredient in the kitchen; crumbled on top of vegetables based dishes or risotto and ideal to grate or shave.

PAIRINGS

Wines: Chianti classico, Montepulciano Preserves