

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

¼

DEGUST®  
Affineur

## Pecorino rosso semistagionato



Valore energetico/Brennwert/Energy	310 kcal 1298 kJ
Grassi/Fett/Fat -in cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	25,5 g
Carboidrati/Kohlenhydrate/Carbohydrate -in cui zuccheri/davon zucker/of witch sugar	
Proteine/Eiweiß/Protein	21,5 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
231	 	1,3 kg	ø 14 H 8cm	45 gg	51%		4

**Fornitore:** Caseificio Fattoria Buca Nuova

**Provenienza:** Toscana

**Tipologia:** pasta da taglio

**Ingredienti:** latte di pecora, sale, calgio, fermenti

**Allergeni:** latte

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

### ESAME ORGANOLETTICO

**Olfatto:** animale, vegetale

**Texture:** elastica-friabile

**Gusto:** sapido, acido

**Aromi:** latte ovino, pomodori

**Lieferant:** Caseificio Fattoria Buca Nuova

**Herkunft:** Toskana

**Typologie:** Schnittkäse

**Zutaten:** Schafsmilch, Salz, Lab, Kulturen

**Allergene:** Milch

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

### GESCHAMCKSGUTACHTEN

**Geruch:** tierisch, pflanzlich

**Textur:** elastisch-mürbe

**Geschmack:** schmackhaft, säuerlich

**Aroma:** Schafmilch, Tomaten

**Supplier:** Caseificio Fattoria Buca Nuova

**Origin:** Tuscany (Italy)

**Type:** semi-hard cheese

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

**Allergens:** milk

**Conservation:** stored at +4° - +7°

### TASTING

**Odour:** animal, vegetal

**Texture:** elastic-friable

**Flavour:** sapid, acid

**Aromas:** sheep's milk, tomatoes

### DESCRIZIONE

Uno dei metodi più antichi per conservare il formaggio pecorino rendendo più intenso il sapore e gradevole il profumo, è quello di spalmarlo a più riprese con il concentrato di pomodoro. Per conferire ulteriori aromi e per prolungarne la conservazione, in questo caso, l'affinamento prevede anche l'utilizzo di peperoncino.

### ABBINAMENTI

Vini: bianco strutturato, Orvieto classico

### BESCHREIBUNG

Eine der ältesten Methoden um Pecorino zu konservieren und den Geschmack zu intensivieren ist das Einreiben des Käses mit einem Tomatenkonzentrat. Um zusätzliche Aromen hervorzuheben und die Haltbarkeit zu verlängern, wird in dieser Veredelung auch Peperoncino eingesetzt.

### BEGLEITVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: strukturierter Weißwein, Orvieto classico

### DESCRIPTION

One of the most ancient methods of preserving Pecorino cheese consisted on rubbing the wheels with tomato paste several times a day, so that the flavour would get more intense and the aromas more enjoyable. In order to convey an even more interesting range of aromas to the cheese they used to add chilli peppers, which also extend the shelf life of the product.

### PAIRINGS

Wines: structured white, Orvieto classico