





 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 valvo allo zafferano



Valore energetico/Brennwert/Energy	287 kcal 1205 kJ
Grassi/Fett/Fat -in cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	21 g 15 g
Carboidrati/Kohlenhydrate/Carbohydrate -in cui zuccheri/davon zucker/of witch sugar	0,85 g 0,85 g
Proteine/Eiweiß/Protein	23,5 g
Sale/Salz/Salt	4 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
243	 	4 kg	ø 20 H 11cm	60 gg	40%		1

Fornitore: Caseificio di Valvo

Provenienza: Sicilia

Tipologia: pasta da taglio

Ingredienti: latte di pecora, sale, caglio, pepe, zafferano

Allergeni: latte

Conservazione: conservare a +4° - +7°

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: animale, vegetale, speziato

Texture: elastica-friabile

Gusto: sapido, sensazione di piccantezza

Aromi: ovino, fiori, zafferano, pepe

Lieferant: Caseificio di Valvo

Herkunft: Sizilien

Typologie: Schnittkäse

Zutaten: Schafsmilch, Lab, Salz, Pfeffer, Safran

Allergene: Milch

Konservierung: Bei +4° - +7° lagern

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: tierisch, pflanzlich, würzig

Textur: elastisch-mürbe

Geschmack: schmackhaft, leichte Schärfe

Aroma: Schaf, Blumen, Safran, Pfeffer

Supplier: Caseificio di Valvo

Origin: Sicily (Italy)

Type: semi-hard cheese

Ingredients: sheep milk, salt, rennet, pepper, saffron

Allergens: milk

Conservation: stored at +4° - +7°

TASTING

Odour: animal, vegetal, spicy

Texture: elastic-friable

Flavour: sapid, sensation of spiciness

Aromas: sheeepy, flowers, saffron, pepper

DESCRIZIONE

Prodotto tipico della provincia di Enna. La sua singolarità sta nel fatto che alla cagliata vengono aggiunti dei grani di pepe e dello zafferano selvatico caramellato che gli conferisce il caratteristico colore giallo.

Ottimo come stuzzichino per antipasti o in abbinamento a peperoni e verdure, o tagliato a cubetti per cospargere risotti.

ABBINAMENTI

Vini: rosso di media struttura, Riesi DOC superiore, Nero d'Avola

Datteri

Fichi d'india

BESCHREIBUNG

Typisches Produkt aus der Provinz Enna in Sizilien. Die Einzigartigkeit dieses Käses liegt in der Produktionstechnik, bei welcher Pfefferkörner und karamellierter Safran zum Käsebruch hinzugegeben werden. Der Safran färbt den Teig gelblich. Ausgezeichnet als Struzzichino für Vorspeisen oder als Beilage für Peperoni und Gemüse. In Würfeln geschnitten bereichert dieser Käse viele Reisgerichte.

BEGLEITVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: mittelschwerer Rotwein, Riesi DOC superiore, Nero d'Avola
Datteln
Kaktusfeigen

DESCRIPTION

Typical product of the Sicilian Enna district. Its peculiarity consists in the fact that pepper grains and wild caramelized saffron are added to the curd, conferring the characteristic bright yellow colour. Excellent as starter, paired with peppers and vegetables or diced up and put on risotto as a finishing touch.

PAIRINGS

Wines: medium structured reds, Riesi DOC Superior, Nero d'Avola

Dates

Prickly Pears