



 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

 ⅓



Tharros



| | |
|--|---------------------|
| Valore energetico/Brennwert/Energy | 376 kcal 1574 kJ |
| Grassi/Fett/Fat -in cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates | 32,00 g 20,00 g |
| Carboidrati/Kohlenhydrate/Carbohydrate -in cui zuccheri/davon zucker/of witch sugar | 0,4 g 0,3 g |
| Proteine/Eiweiß/Protein | 21,6 g |
| Sale/Salz/Salt | 1,13 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 |
|------------------------|---|---------------------------|---------------------------------------|--|---------------------------|---|--------------------------------------|
| 006 |   | 2 kg | ø 16 H 18cm | 20 gg | 42% |  | 2 |

Fornitore: Sepi

Provenienza: Sardegna

Tipologia: pasta da taglio

Ingredienti: latte di pecora, sale, caglio, conservanti E203-E235 sulla crosta

Allergeni: latte

Conservazione: conservare a +4° - +7°

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: lattico, animale, vegetale

Texture: tenera, elastica

Gusto: sapido, leggermente acidulo

Aromi: latte ovino, erba fresca

Lieferant: Sepi

Herkunft: Sardinien

Typologie: Schnittkäse

Zutaten: Schafsmilch, Lab, Salz, Konservierungsstoffe E203-E235 auf der Rinde

Allergene: Milch

Konservierung: Bei +4° - +7° lagern

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: milchig, tierisch, pflanzlich

Textur: weich-elastisch

Geschmack: schmackhaft, leicht säuerlich

Aroma: Schafmilch, frische Gräser

Supplier: Sepi

Origin: Sardinia (Italy)

Type: semi-hard cheese

Ingredients: sheep milk, salt, rennet, preservatives E203-E235 on the rind

Allergens: milk

Conservation: stored at +4° - +7°

TASTING

Odour: lactic, animal, vegetal

Texture: tender, elastic

Flavour: sapid, slightly acidulous

Aromas: sheep's milk, fresh grass

DESCRIZIONE

Pecorino sardo giovane, molto adatto in cucina per ripieni di verdure come peperoni, carciofi etc.

Dopo la pressatura, il formaggio viene sbiancato per alcuni minuti nel siero bollente, segue l'asciugatura e la salatura ed è subito pronto per il consumo.

ABBINAMENTI

Vini: Alghero chardonnay

Verdure cotte

BESCHREIBUNG

Junger sardischer Pecorino ideal in der Küche für Füllungen von Gemüse einsetzbar. Nach dem Pressen werden die grünen Käse in kochende Molke gegeben. Dieser Prozess begünstigt die Trocknung der Rinde und das Salzen. Der Käse ist daraufhin für den Verzehr fertig.

BEGLEITVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: Alghero chardonnay

Gekochtes Gemüse

DESCRIPTION

Young Sardinian Pecorino ideal for fillings, especially in vegetables based recipes such as stuffed peppers, artichokes etc...After the pressing process, the cheese gets whitened for a few minutes in hot whey; after the drying and salting process, the Pecorino is ready to be consumed and enjoyed.

PAIRINGS

Wines: Alghero chardonnay

Cooked vegetables