



Latte crudo | Rohmilch | raw milk



pastorizzato | Pasteurisiert | pasteurized



Latte vaccino | Kuhmilch | cow milk



Latte di capra | Ziegenmilch | goat milk



latte pecora | Schafmilch | sheep milk



Latte bufala | Büffelmilch | buffalo milk



Forma intera | Ganze Form | Whole cheese



Taglio a pezzi | Stückweise | Cut pieces



1/2



1/4



1/8



## Pecorino allo zafferano



Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	287 KCAL 1205 KJ
Grassi/ Fett/Fet -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	21 G 15 G
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	0,9 G 0,9 G
Proteine/ Eiweiß/ Protein	24 G
Sale/Salz/Salt	0,40 G

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		3 kg	ø 20 H 11cm	60 gg	40%		1

**Fornitore:** 112

**Provenienza:** Sicilia

**Tipologia:** pasta da taglio

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

**Allergeni:** latte

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

**Lieferant:** 112

**Herkunft:** Sizilien

**Typologie:** Schnittkäse

**Zutaten:** Schafsmilch, Lab, Salz, Pfeffer, Safran

**Allergene:** Milch

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

**Supplier:**

**Origin:** Sicily (Italy)

**Type:** semi-hard cheese

**Ingredients:**

**Allergens:** milk

**Conservation:** store at +4°- +7°C

### ESAME ORGANOLETTICO

**Olfatto:** animale, vegetale, speziato

**Texture:** elastica-friabile

**Gusto:** sapido, sensazione di piccantezza

**Aromi:** ovino, fiori, zafferano, pepe

### GESCHAMCKSGUTACHTEN

**Geruch:** tierisch, pflanzlich, würzig

**Textur:** elastisch-mürb

**Geschmack:** schmackhaft, leichte Schärfe

**Aroma:** Schaf, Blumen, Safran, Pfeffer

### TASTING

**Odour:** animal, vegetal, spicy

**Texture:** elastic-friable

**Flavour:** sapid, sensation of spiciness

**Aromas:** sheezy, flowers, saffron, pepper

### DESCRIZIONE

Un tipico prodotto della provincia di Enna (Sicilia). La particolarità di questo pecorino consiste nella tecnica di produzione che prevede l'aggiunta di grani di pepe e zafferano caramellato nella cagliata rendendo così gialla la pasta. Ha una consistenza elastica e che tende a sciogliersi in bocca. Le note floreali e lo zafferano si sposano meravigliosamente con l'aroma del latte di pecora. Dolce e piacevolmente amarognolo nel finale.

### BESCHREIBUNG

Ein typisches Produkt aus der Provinz Enna auf Sizilien. Die Einzigartigkeit dieses Schafkäses liegt in der Produktionstechnik, bei welcher Pfefferkörner und karamellierter Safran dem Käsebruch hinzugegeben werden, wobei der Safran den Teig gelblich färbt. Er hat eineelastisch schmelzende Textur. Die floralen Noten und klare Präsenz von Safran harmonieren wunderbar mit dem charakteristischen Schafsmilch Aroma.

### DESCRIPTION

A typical product from the province of Enna in Sicily. The uniqueness of this cheese lies in the production technique, in which peppercorns and caramelised saffron are added to the curd, whereby the saffron colours the dough yellow.

Süßlich, herb und edle Bitternis/Abgang.

### ABBINAMENTI

Eccellente come stuzzichino per antipasti o come accompagnamento di peperoni e verdure; a dadini ottimo per arricchire piatti a base di riso;

Vini consigliati: rossi di medio corpo, Risei Doc superiore, Nero d'Avola

Suggerimenti: datteri, fichi d'india

### SERVIERVORSCHLÄGE

Vorzüglich als „Stuzzichino“ für Vorspeisen oder als Beilage für Peperoni und Gemüse; in Würfel geschnitten bereichert dieser Käse viele Reisgerichte;

Weinbegleitung: Mittelschwerer Rotwein, Risei DOC superiore, Nero d'Avola

Sonstiges: Datteln, Kaktusfeigen

### PAIRINGS

Excellent as a "stuzzichino" for starters or as an accompaniment to pepperoni and vegetables; cut into cubes, this cheese enriches many rice dishes;

Wine accompaniment: Medium heavy red wine, Risei DOC superiore, Nero d'Avola  
Other: dates, prickly pears

