



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



1/3



Canestrato Saraceno



Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	413 KCAL 1727 KJ
Grassi/ Fett/Fet -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	36 G 21 G
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	0,5 G <0,5 G
Proteine/ Eiweiß/ Protein	27 G
Sale/Salz/Salt	1,9 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
304		5 kg	ø 20 H 13cm	80-180 gg	47 %		1

Fornitore: 109

Provenienza: Sardegna

Tipologia: pasta dura

Ingredienti: latte pecora e capra, sale, caglio, fermenti

Allergeni: latte

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

Lieferant: 109

Herkunft: Sardinien

Typologie: Hartkäse

Zutaten: Schaf- und Ziegenmilch, Salz, Lab, Kulturen

Allergene: Milch

Konservierung: Bei +4° - +7° lagern

Supplier:

Origin: Sardinia (Italy)

Type: hard cheese

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

Allergens: milk

Conservation: store at +4° - +7°C

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: animale, vegetale

Texture: compatta-friabile

Gusto: intenso, sapido

Aromi: ovino, erbe mediterranee, salmastri

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: tierisch, pflanzlich

Textur: kompakt-mürb

Geschmack: intensiv, schmackhaft

Aroma: Schaf, mediterrane Gräser, salzhaltig

TASTING

Odour: animal, vegetal

Texture: compact-friable

Flavour: intense, sapid

Aromas: sheepy, Mediterranean herbs, salty

DESCRIZIONE

Questo pecorino sardo dal sapore accentuato, delicatamente sapido e minerale ha una crosta di colore marrone-castagno che – come suggerisce il nome – porta l'impronta del "canestro" in cui sgronda. La pasta è bianca avorio con occhiatura rada della dimensione di una lenticchia. Gli aromi ricordano arbusti odorosi e le erbe dei pascoli mediterranei. Il trattamento con olio d'oliva praticato da Degust ne armonizza la complessità.

ABBINAMENTI

Molto versatile in cucina come ripieno o per gratinare dei piatti di pasta o verdure.

Vini consigliati: rossi strutturati, Cannonau riserva

Conservare: marmellata di zucca, mostarda di pere e zafferano / Alpe Prags

BESCHREIBUNG

Dieser sardische Schafmilchkäse mit würzigem und einem feinen salzigen, mineralischen Geschmack hat eine kastanienbraune und markante Rindenstruktur, die von Weidenkörben herrührt und einen elfenbeinfarbenen Teig mit vereinzelter linsengroßer Lochung. Er ruft Erinnerungen an wohlriechendes Gestrüpp und die Gräser der mediterranen Weiden hervor. Durch die fachkundige Pflege mit Olivenöl bekommt der Käse bei Degust noch den letzten Schliff.

SERVIERVORSCHLÄGE

Sehr vielseitig in der Küche als Füllung oder zum Gratieren von Nudelgerichten und Gemüse einsetzbar.

Weinbegleitung: strukturierte Rotweine, Cannonau riserva

Confits: Marmellata di zucca, Mostrada di pere e zafferano/Azienda Alpe Prags

DESCRIPTION

This Sardinian sheep's milk cheese, with a spicy and a delicate salty, mineral flavour, has a chestnut-brown and distinctive rind structure, which comes from willow baskets, and an ivory-coloured paste with occasional lentil-sized perforations. It evokes memories of fragrant scrub and the grasses of Mediterranean willows. Expert care with olive oil adds the finishing touches to the cheese at Degust.

PAIRINGS

Very versatile in the kitchen as a filling or to gratinate pasta dishes and vegetables.

Wine accompaniment: structured red wines, Cannonau riserva

Confits: Marmellata di zucca, Mostrada di pere e zafferano/Azienda Alpe Prags

