


 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






Affineur



Canestrato Saraceno

EXTRA SELECTION

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: Nonno Lancia

Provenienza: Sardegna

Tipologia: pasta dura

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

Allergeni: latte

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

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: animale, vegetale

Texture: compatta-friabile

Gusto: intenso, sapido

Aromi: ovino, erbe mediterranee, salmastri

Lieferant: Nonno Lancia

Herkunft: Sardinien

Typologie: Hartkäse

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

Allergene: Milch

Konservierung: Bei +4° - +7° lagern

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: tierisch, pflanzlich

Textur: kompakt-mürb

Geschmack: intensiv, schmackhaft

Aroma: Schaf, mediterrane Gräser, salzhaltig

Supplier: Nonno Lancia

Origin: Sardinia (Italy)

Type: hard cheese

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

Allergens: milk

Conservation: store at +4° - +7°C

TASTING

Odour: animal, vegetal

Texture: compact-friable

Flavour: intense, sapid

Aromas: sheepy, Mediterranean herbs, salty

DESCRIZIONE

Pecorino sardo saporito e allo stasso tempo dolce e gustoso. Crosta scura segnata dal cesto di vimini in cui il formaggio è posto per la maturazione, unto con olio Extra Vergine d'oliva. Pasta bianco avorio con occhiatura sparsa a forma di lenticchia.

Molto duttile in cucina da utilizzare come ripieno o da gratinare su paste e verdure

ABBINAMENTI

Vino: rossi strutturati, Cannonau riserva

Confits: Marmellata di zucca

Mostrada di pere e zafferano - Azienda Alpe Pragas

BESCHREIBUNG

Sardinischer Schafmilchkäse mit würzigem und zugleich süßlichem Geschmack. Dunkle Rinde mit markanter Rindenstruktur welche von Weidenkörben herrührt, in welchen der Käse in der Vergangenheit reifte eingeölt mit Olivenöl. Elfenbeinfarbener Teig mit vereinzelter Linsengroßer Lochung. Sehr vielseitig in der Küche als Füllung oder zum Gratinieren auf Nudelgerichte und Gemüse einsetzbar.

BEGLEITVORSCHLÄGE

Vino: rossi strutturati, Cannonau riserva

Confits: Marmellata di zucca

Mostrada di pere e zafferano - Azienda Alpe Pragas

DESCRIPTION

Sardinian Pecorino which is salty, sweet and tasty at the same time. Dark rind imprinted by the wicker basket in which is put to mature. Rind treated with extra virgin olive oil, paste ivory white with scattered holes with a size like a lentil. Extremely versatile in the kitchen; great for grating and shaving on top of pasta and vegetable dishes or as a filling

PAIRINGS

Wine: structured reds, Cannonau riserva

Confits: Pumpkin jam

Pears and saffron mustard-Alpe Pragas