

🥛 Latte crudo | Rohmilch | raw milk

🐄 Latte vaccino | Kuhmilch | cow milk

🐐 Latte di capra | Ziegenmilch | goat milk

🔪 pastorizzato | Pasteurisiert | pasteurize

🐑 latte pecora | Schafmilch | sheep milk

🐃 Latte di Bufala | Büffelmilch | Water buffalo milk

🧀 Formaggio intero | Ganze Form | Whole cheese

🔪 Taglio a pezzi | Stückweise | Cut pieces

🕒 ½

🕒 ¼

🕒 ⅓

DEGUST
Affineur



Fioretto

EXTRA SELECTION

Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	398 kcal 1666 kJ
Grassi/ Fett/Fet -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	33 g 20 g
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	<0,5 g <0,5 g
Proteine/ Eiweiß/ Protein	25 g
Sale/Salz/Salt	0,90 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
222	🐑 🔪	3 kg	ø 17 H 11cm	60 gg	40%	🕒 🕒	1

Fornitore: Sepi

Provenienza: Sardegna

Tipologia: pasta dura

Ingredienti: latte di pecora, caglio, sale

Allergeni: latte

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

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: animale, vegetale, fruttato

Texture: compatta-friabile

Gusto: dolce-salato, armonico

Aromi: ovino, erbe mediterranee, nocciola

Lieferant: Sepi

Herkunft: Sardinien

Typologie: Hartkäse

Zutaten: Schafsmilch, Lab, Salz

Allergene: Milch

Konservierung: Bei +4° - +7° lagern

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: tierisch, pflanzlich, fruchtig

Textur: kompakt-mürb

Geschmack: süß-salzig, harmonisch

Aroma: Schaf, mediterrane Gräser, Haselnuss

Supplier: Sepi

Origin: Sardinia (Italy)

Type: hard cheese

Ingredients: sheepmilk, salt, rennet

Allergens: milk

Conservation: store at +4° - +7°C

TASTING

Odour: animal, vegetal, fruity

Texture: compact-friable

Flavour: sweet-salty, harmonious

Aromas: sheeepy, Mediterranean herbs, hazelnut

DESCRIZIONE

Classico pecorino sardo con pasta bianca e occhiatura rada dal sapore dolce e aromatico ma allo stesso tempo sapido e gustoso.

Duttile in cucina per arricchire fresche insalate, come ripieno di verdure ma ottimo anche per fondute.

ABBINAMENTI

Vino: vini rossi di medio corpo, Cannonau, Cerasuolo d'Abruzzo rosè

BESCHREIBUNG

Klassischer sardischer Pecorino mit weißem Teig. Süß-aromatischer und gleichzeitig gehaltvoller Geschmack. In der Küche zum bereichern von frischem Salat, für Füllungen von Gemüse und für fondute einsetzbar.

BEGLEITVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: Mittelschwere Rotweine, Cannonau, Cerasuolo d'Abruzzo Rosè

DESCRIPTION

Classic Sardinian Pecorino characterised by a white paste with sparse holes and a sweet, aromatic and, at the same time, very savoury and delectable flavour. Versatile in the kitchen, used to enrich fresh salads or as a filling for stuffed vegetables recipes; ideal for fondue as well.

PAIRINGS

Wine: Mildly Structured red wines, Cannonau, Cerasuolo d'Abruzzo rosè