



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

**DEGUST**  
Affineur

## Fioretto



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:** 111

**Provenienza:** Sardegna

**Tipologia:** pasta dura

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

**Allergeni:** latte

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

**Lieferant:** 111

**Herkunft:** Sardinien

**Typologie:** Hartkäse

**Zutaten:** Schafsmilch, Lab, Salz

**Allergene:** Milch

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

**Supplier:**

**Origin:** Sardinia (Italy)

**Type:** hard cheese

**Ingredients:** sheepmilk, salt, rennet

**Allergens:** milk

**Conservation:** store at +4°- +7°C

### ESAME ORGANOLETTICO

**Olfatto:** animale, vegetale, fruttato

**Texture:** compatta-friabile

**Gusto:** dolce-salato, armonico

**Aromi:** ovino, erbe mediterranee, nocciola

### GESCHAMCKSGUTACHTEN

**Geruch:** tierisch, pflanzlich, fruchtig

**Textur:** kompakt-mürb

**Geschmack:** süß-salzig, harmonisch

**Aroma:** Schaf, mediterrane Gräser, Haselnuss

### TASTING

**Odour:** animal, vegetal, fruity

**Texture:** compact-friable

**Flavour:** sweet-salty, harmonious

**Aromas:** sheeepy, Mediterranean herbs, hazelnut

### DESCRIZIONE

Un classico pecorino sardo dalla crosta marrone-castagna e una pasta che va dal bianco al paglierino, compatta e friabile. Gli aromi ricordano mandorle fresche e la vegetazione dell'isola, il sapore è equilibrato tra dolce e amarognolo con note sapide.

### BESCHREIBUNG

Ein klassischer sardischer Pecorino mit kastanienbrauner Rinde und weißem bis leicht strohfarbenen, kompakt-mürben Teig. Die Aromen erinnern an frische Mandeln und sardische Vegetation, sein Geschmacksbild ist ausgewogen zwischen süß, herb und salzigen Noten.

### DESCRIPTION

Classic Sardinian Pecorino with a maroon rind and white to slightly straw-coloured, compactly crumbly paste; the aromas are reminiscent of fresh almonds and Sardinian vegetation, the taste is rich.

### ABBINAMENTI

In cucina si adatta bene per arricchire delle insalate, per ripieni di verdure e fondute.

Vini consigliati: rossi di medio corpo,

Cannonau, Cerasuolo d'Abruzzo rosé

### SERVIERVORSCHLÄGE

In der Küche zum Bereichern von frischem Salat, für Füllungen von Gemüse und für Fondue einsetzbar;

Weinbegleitung: Mittelschwere Rotweine,

Cannonau, Cerasuolo d'Abruzzo Rosé

### PAIRINGS

Can be used in the kitchen to enrich fresh salads, for vegetable fillings and for fondue; Wine accompaniment: medium-heavy red wines, Cannonau, Cerasuolo d'Abruzzo Rosé