



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



La Pecorina



Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	393 KCAL 1629 KJ
Grassi/ Fett/Fet -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	33 G 22 G
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	0 G 0 G
Proteine/ Eiweiß/ Protein	24 G
Sale/Salz/Salt	1,1 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
268		600 g	ø 9 H 5cm	10 gg	51%		6

Fornitore: 115

Provenienza: Toscana

Tipologia: pasta da taglio

Ingredienti: latte di pecora, sale, caglio, fermenti lattici

Allergeni: latte

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

Lieferant: 115

Herkunft: Toscana

Typologie: Schnittkäse

Zutaten: Schafmilch, Salz, Lab, Kulturen

Allergene: Milch

Konservierung: Bei +4° - +7° lagern

Supplier:

Origin: Tuscany (Italy)

Type: semi-hard cheese

Ingredients: sheep milk, salt, rennet, culture

Allergens: milk

Conservation: store at +4° - +7°C

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: animale, fruttato, vegetale

Texture: friabile-solubile

Gusto: dolce-sapido

Aromi: ovino, mandorlato, paglia

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: tierisch, fruchtig, pflanzlich

Textur: mürb-schmelzend

Geschmack: süß, schmackhaft

Aroma: Schaf, Mandeln, Stroh

TASTING

Odour: animal, fruity, vegetal

Texture: friable-soluble

Flavour: sweet-sapid

Aromas: sheezy, almondy, straw

DESCRIZIONE

Un pecorino del caseificio „Il Fiorino“ di Roccalbegna che da tre generazioni appartiene alla stessa famiglia, ora nelle mani di Angela e Simone, lavora solo latte della zona (Maremma). La crosta del formaggio a cilindro è sottile e liscia, il colore va dal bianco avorio al giallo paglierino, la pasta è compatta e ricca di aromi al palato. Nel bunker di Degust matura per diversi mesi cosicché l'aroma di latte ovino si possa sviluppare appieno. Una caratteristica che colpisce all'assaggio è inoltre in mix di aromi agrumati e di mandorla.

BESCHREIBUNG

Ein Schafmilchkäse aus der Käserei „Il Fiorino“ aus Roccalbegna: Die Käserei, die heute in dritter Generation von Angela und Simone geführt wird, verarbeitet ausschließlich Milch aus der nahen Umgebung der Maremma. Die Rinde des Käsesylinders ist dünn und glatt, die Farbe elfenbeinweiß bis strohgelb, der Teig ist kompakt und besitzt einen aromatischen Geschmack. Im Degust-Bunker reift dieser Käse für mehrere Monate weiter, somit kann sich das vollmundige Schafmilcharoma noch mehr entfalten. Ein auffallendes Merkmal ist zudem der Mix von Zitrusfrüchten und Mandelaromen.

DESCRIPTION

A sheep's milk cheese from the "Il Fiorino" cheese dairy in Roccalbegna: The cheese dairy, now run by the third generation of Angela and Simone, processes only milk from the nearby Maremma area. The rind of the cheese is thin and smooth, the colour ivory white to straw yellow, the dough is compact and has an aromatic taste. In the Degust bunker, this cheese continues to mature for several months, allowing the full-bodied sheep's milk aroma to develop even more. A striking feature is also the mix of citrus fruits and almond flavours.

ABBINAMENTI

Vini consigliati: rossi di medio corpo

Suggerimento: miele millefiori della Maremma (Toscana)

SERVIERVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: Mittelschwerer Rotwein

Sonstiges: Blütenhonig aus der Maremma/Toscana

PAIRINGS

Wine pairing: Medium heavy red wine

Other: Blossom honey from Maremma/Tuscany