



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

Pecorino Fossa



Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	450 KCAL 1880 KJ
Grassi/ Fett/Fet -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	37 G 23 G
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	1 G 0 G
Proteine/ Eiweiß/ Protein	29 G
Sale/Salz/Salt	1,21 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
322		3 kg	ø 24 H 10cm	120 gg	42 %		1

Fornitore: 165

Provenienza: Toscana

Tipologia: pasta dura

Ingredienti: latte di pecora, caglio, sale, erbe aromatiche, fermenti

Allergeni: latte

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

Lieferant: 165

Herkunft: Toscana

Typologie: Hartkäse

Zutaten: Schafsmilch, Lab, Salz, Kräuter, Kulturen

Allergene: Milch

Konservierung: Bei +4° - +7° lagern

Supplier:

Origin: Tuscany (Italy)

Type: hard cheese

Ingredients: sheepmilk, salt, rennet, herbs, culture

Allergens: milk

Conservation: store at +4° - +7°C

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: animale, vegetale

Texture: compatta-friabile

Gusto: sapido e intenso

Aromi: terra bagnata, cantina, ovino

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: tierisch, pflanzlich

Textur: kompakt-mürb

Geschmack: schmackhaft, intensiv

Aroma: nasse Erde, Keller, Schaf

TASTING

Odour: animal, vegetal

Texture: compact-friable

Flavour: sapid and intense

Aromas: humid earth, cellar, sheepy

DESCRIZIONE

Si tratta di un formaggio di capra stagionato in fosse di tufo. Questo antico metodo di affinamento e conservazione sviluppa aromi intensi e rende la pasta friabile.

BESCHREIBUNG

Es handelt sich hierbei um einen Schafmilchkäse, der in Tuffsteingruben gereift wird. Diese antike Konservierungs- und Reifemethode ergibt eine intensive Aromatik und einen mürben Teig.

DESCRIPTION

It is a sheep's milk cheese that is matured in tuff pits. This ancient preservation and maturation method results in an intense aroma and a crumbly dough.

ABBINAMENTI

Grazie al suo sapore è molto versatile in cucina per aromatizzare piatti a base di verdure o risotti, ottimo anche grattugiato

Vini consigliati: Chianti classico, Montepulciano

Suggerimento: sottoli e sottaceti

SERVIERVORSCHLÄGE

Dadurch ist dieser Käse ausgezeichnet in der Küche einsetzbar, indem man ihn zum Würzen von Gemüsegerichten oder von Risotti verwendet; auch als Reibkäse geeignet;

Weinbegleitung: Chianti classico, Montepulciano

Sonstiges: Eingelegtes

PAIRINGS

This makes this cheese excellent in the kitchen, using it to flavor vegetable dishes or risottos; also suitable as grated cheese; Wine accompaniment: Chianti classico, Montepulciano
Other: Pickles

