




 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

 1/2

 1/4

 1/8


Affineur



Pecorino Fossa

EXTRA SELECTION

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: Nonno Lancia

Provenienza: Toscana

Tipologia: pasta dura

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

Allergeni: latte

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

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: animale, vegetale

Texture: compatta-friabile

Gusto: sapido e intenso

Aromi: terra bagnata, cantina, ovino

Lieferant: Nonno Lancia

Herkunft: Toscana

Typologie: Hartkäse

Zutaten: Schafsmilch, Lab, Salz, Kräuter, Kulturen

Allergene: Milch

Konservierung: Bei +4° - +7° lagern

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: tierisch, pflanzlich

Textur: kompakt-mürb

Geschmack: schmackhaft, intensiv

Aroma: nasse Erde, Keller, Schaf

Supplier: Nonno Lancia

Origin: Tuscany (Italy)

Type: hard cheese

Ingredients: sheepmilk, salt, rennet, herbs, culture

Allergens: milk

Conservation: store at +4° - +7°C

TASTING

Odour: animal, vegetal

Texture: compact-friable

Flavour: sapid and intense

Aromas: humid earth, cellar, sheepy

DESCRIZIONE

Formaggio pecorino stagionato in fosse tufacee. Quest'antico metodo di conservazione e maturazione permette ai formaggi di sviluppare intensi aromi e conferisce una struttura friabile che lo rende molto duttile in cucina; sbriciolato per insaporire piatti a base di verdure e risotti è un ottimo formaggio da grattugia.

ABBINAMENTI

Vino: chianti classico, Montepulciano Sotto'oli

BESCHREIBUNG

Schafmilchkäse, welcher in Tuffsteingruben gereift wird. Diese antike Konservierungs- und Reifemethode ergibt eine intensive Aromatik und einen mürben Teig. Dadurch ist dieser Käse ausgezeichnet in der Küche einsetzbar, indem man ihn zum würzen von Gemüsegerichte oder Risotti verwendet. Auch als Reibkäse geeignet.

BEGLEITVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: Chianti classico, Montepulciano Eingelegetes

DESCRIPTION

Pecorino kind of cheese cured into tuff tanks. This ancient way of preserving and maturing the cheese allows intense flavours to come out and gives a nice friable structure to the paste which makes this specific Pecorino a very versatile ingredient in the kitchen; crumbled on top of vegetables based dishes or risotto, ideal to grate or shave.

PAIRINGS

Wine: Chianti Classico, Montepulciano Preserves