



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



Pecorino nero di Pienza



Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	429 KCAL 1780 KJ
Grassi/ Fett/Fet -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	36 G 25 G
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	0,8 G <0,5 G
Proteine/ Eiweiß/ Protein	26 G
Sale/Salz/Salt	1,6 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
321		1,3 kg	ø 16 H 7cm	90-180 gg	51%		4

Fornitore: 114

Provenienza: Toscana

Tipologia: pasta dura

Ingredienti: latte di pecora, sale, caglio, fermenti

Allergeni: latte

Conservazione: conservare a +4°- +7°C

Lieferant: 114

Herkunft: Toscana

Typologie: Hartkäse

Zutaten: Schafsmilch, Salz, Lab, Kulturen

Allergene: Milch

Konservierung: Bei +4° - +7° lagern

Supplier:

Origin: Tuscany (Italy)

Type: hard cheese

Ingredients: sheep milk, salt, rennet, culture

Allergens: milk

Conservation: store at +4°- +7°C

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: animale, vegetale

Texture: compatta-friabile

Gusto: sapido, leggermente acidulo

Aromi: ovino, terra, erbe aromatiche

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: tierisch, pflanzlich

Textur: kompakt-mürb

Geschmack: schmackhaft, leicht säuerlich

Aroma: Schaf, erdig, aromatische Kräuter

TASTING

Odour: animal, vegetal

Texture: compact-friable

Flavour: sapid, slightly acidulous

Aromas: sheezy, earthy, aromatic herbs

DESCRIZIONE

La superficie del pecorino viene strofinata con cenere mescolata ad olio d'oliva, tale trattamento evita che il formaggio si asciughi troppo e lo protegge dalle muffe. La forma particolare del Pecorino Nero Pienza deriva dalla fascera in cui è posta la cagliata. La pasta è compatta e bianco avorio. L'aroma ricorda la paglia appena tagliata con delicate sfumature di latte ovino. Ha un buon equilibrio di sapido, dolce e amaro.

BESCHREIBUNG

Die Oberfläche dieses Pecorinos wird mit Olivenöl und Holzkohle eingerieben, um den Käse vor dem Austrocknen und vor Schimmelbefall zu schützen. Die typische Form des Pecorino Nero di Pienza Spezielle Abdruck der Käseform. Der Teig ist kompakt mit Elfenbeinfarbe. Das Aroma erinnert an frisch geschnittenes Stroh mit feinen Nuancen von Schafmilch. Im Gaumen präsentiert sich der Käse ausgewogen: Salz, Süße und Bitternis ergänzen sich gegenseitig.

DESCRIPTION

The surface of this pecorino is rubbed with olive oil and charcoal to protect the cheese from drying out and mold growth. The typical shape of the Pecorino Nero di Pienza Special imprint of the cheese shape. The paste is compact with ivory color. The aroma is reminiscent of freshly cut straw with subtle nuances of sheep's milk. The cheese is balanced on the palate: salt, sweetness and bitterness complement each other.

ABBINAMENTI

Vini consigliati: rossi strutturati, Chianti, Sangiovese

Suggerimenti: fagioli, pomodori essiccati sottolio

SERVIERVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: Strukturierte Rotweine, Chianti, Sangiovese

Sonstiges: Bohnen, halbtrocknete Tomaten in Olivenöl eingelegt

PAIRINGS

Wine pairing: Structured red wines, Chianti, Sangiovese

Other: beans, semi-dried tomatoes in olive oil