


 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 nero di Pienza

EXTRA SELECTION

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:** Buca Nuova

**Provenienza:** Toscana

**Tipologia:** pasta dura

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

**Allergeni:** latte

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

### ESAME ORGANOLETTICO

**Olfatto:** animale, vegetale

**Texture:** compatta-friabile

**Gusto:** sapido, leggermente acidulo

**Aromi:** ovino, terra, erbe aromatiche

**Lieferant:** Buca Nuova

**Herkunft:** Toskana

**Typologie:** Hartkäse

**Zutaten:** Schafsmilch, Salz, Lab, Kulturen

**Allergene:** Milch

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

### GESCHAMCKSGUTACHTEN

**Geruch:** tierisch, pflanzlich

**Textur:** kompakt-mürb

**Geschmack:** schmackhaft, leicht säuerlich

**Aroma:** Schaf, erdig, aromatische Kräuter

**Supplier:** Buca Nuova

**Origin:** Tuscany (Italy)

**Type:** hard cheese

**Ingredients:** sheep milk, salt, rennet, culture

**Allergens:** milk

**Conservation:** store at +4° - +7°C

### TASTING

**Odour:** animal, vegetal

**Texture:** compact-friable

**Flavour:** sapid, slightly acidulous

**Aromas:** sheepy, earthy, aromatic herbs

### DESCRIZIONE

La morchia è lo strato denso che resta sul fondo degli orci di terracotta nei quali l'olio d'oliva viene messo per essere conservato durante l'inverno. Questa "fondata" viene spalmata sulle forme dei contadini, spesso mescolata con la cenere della legna, allo scopo di creare una crosta naturale che permette una lunga stagionatura.

### ABBINAMENTI

Vino: rossi strutturati, Chianti, Sangiovese

Fave

Pomodorini secchi sott'olio

### BESCHREIBUNG

Die dickflüssige Schicht, welche sich aufgrund der Lagerung von Olivenöl im Winter in den Tongefäßen absetzt, wurde häufig mit Holzkohle vermischt und die noch jungen Pecorini damit eingerieben. Dadurch war eine längere Reifezeit und Haltbarkeit garantiert, indem der Käse eine natürliche Rinde bildete.

### BEGLEITVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: Strukturierte Rotweine, Chianti, Sangiovese

Bohnen

Halbgetrocknete Tomaten in Olivenöl eingelegt

### DESCRIPTION

The so called "morchia" is the dense layer which sinks in the terracotta jars used to keep the oil from spoiling during the winter time. These substances get spread onto the wheels of cheese by the farmers, who often added the charcoal from the burnt wood in order to create a natural crust which would allow a long curing process.

### PAIRINGS

Vino: structured reds, Chianti, Sangiovese

Broad Beans

Marinated Sundried tomatoes