



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 rosso di Pienza



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 23 G
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	1,0 G <0,5 G
Proteine/ Eiweiß/ Protein	24 G
Sale/Salz/Salt	1,9 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
231		1,3 kg	ø 14 H 8cm	45 gg	51%		4

**Fornitore:** 113

**Provenienza:** Toscana

**Tipologia:** pasta da taglio

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

**Allergeni:** latte

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

**Lieferant:** 113

**Herkunft:** Toscana

**Typologie:** Schnittkäse

**Zutaten:** Schafsmilch, 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, vegetale

**Texture:** elastica-friabile

**Gusto:** sapido, acido

**Aromi:** latte ovino, pomodori

### GESCHAMCKSGUTACHTEN

**Geruch:** tierisch, pflanzlich

**Textur:** elastisch-mürb

**Geschmack:** schmackhaft, säuerlich

**Aroma:** Schafmilch, Tomaten

### TASTING

**Odour:** animal, vegetal

**Texture:** elastic-friable

**Flavour:** sapid, acid

**Aromas:** sheep's milk, tomatoes

### DESCRIZIONE

Uno dei metodi più antichi di conservare e accentuare il sapore del pecorino è quello di strofinarlo con concentrato di pomodoro. Per arricchirlo di ulteriori aromi e prolungarne la conservazione in questo procedimento viene usato anche del peperoncino.

### BESCHREIBUNG

Eine der ältesten Methoden, um Pecorino zu konservieren und den Geschmack zu intensivieren, ist das Einreiben des Käses mit einem Tomatenkonzentrat. Um zusätzliche Aromen hervorzuheben und die Haltbarkeit zu verlängern, wird in dieser Veredelung auch Peperoncino eingesetzt.

### DESCRIPTION

One of the oldest methods of preserving Pecorino and intensifying its flavour is to rub the cheese with a tomato concentrate. To bring out additional flavours and extend the shelf life, peperoncino is also used in this refinement.

### ABBINAMENTI

Vini consigliati: bianchi strutturati, Orvieto classico

### SERVIERVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: Strukturierter Weißwein, Orvieto classico

### PAIRINGS

Wine pairing: Structured white wine, Orvieto classico