



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



Riserva del Fondatore



Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	411 KCAL 1706 KJ
Grassi/ Fett/Fet -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	33 G 22 G
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	0,5 G 0,5 G
Proteine/ Eiweiß/ Protein	28 G
Sale/Salz/Salt	1,3 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
325		18 kg	ø 32 H 22cm	12 / 18 m	48%		1

Fornitore: 163

Provenienza: Toscana

Tipologia: pasta dura

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

Allergeni: latte

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

Lieferant: 163

Herkunft: Toscana

Typologie: Hartkäse

Zutaten: Schafmilch, 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, fruttato, vegetale, lattico

Texture: friabile-burrosa-solubile

Gusto: pieno, dolce-salato

Aromi: ovino, mandorlato, frutta matura, burro nocciola

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: tierisch, fruchtig, pflanzlich, milchig

Textur: mürb-buttrig-schmelzend

Geschmack: voll, süß-salzig

Aroma: Schaf, Mandeln, reife Frucht, Haselnussbutter

TASTING

Odour: animal, fruity, vegetal, lactic

Texture: friable, buttery, soluble

Flavour: full, sweet-salty

Aromas: sheepy, almondy, ripe fruit, hazelnut butter

DESCRIZIONE

Un formaggio pecorino di grande pezzatura che nel 2013 ha vinto il primo premio alla fiera „Mondial du fromage et des produits laitiers“. La cagliata una volta rotta, non viene riscaldata in tal modo il formaggio assume una consistenza delicatamente friabile. La superficie della crosta porta le tracce delle fuscelle, la pasta è bianco avorio, in bocca si percepisce un tono di mandorla accompagnato da un bouquet di latte ovino pieno e di lunga persistenza.

BESCHREIBUNG

Ein Schafmilchkäse, der als große Formen produziert wird und im Jahr 2013 mit einer Goldmedaille auf der Veranstaltung „Mondial du fromage et des produits laitiers“ prämiert wurde. Die Bruchmasse wird in der Produktion nicht nachgewärmt, so behält der Käse die feine mürbe Konsistenz. Charakteristisch sind die gerillte Rinde und der elfenbeinfarbene Käseteig, der von einer Mandelnuance und einem Schafmilchbouquet begleitet wird sowie ein gehaltvoller, langanhaltender Abgang im Gaumen.

DESCRIPTION

A sheep's milk cheese produced as large moulds and awarded a gold medal at the "Mondial du fromage et des produits laitiers" event in 2013. The curd is not reheated during production, so the cheese retains its fine crumbly consistency. The characteristic features are the grooved rind and the ivory-coloured cheese paste, which is accompanied by an almond nuance and a bouquet of sheep's milk, as well as a rich, long-lasting finish on the palate.

ABBINAMENTI

Vini consigliati: bianchi aromatici (Vernaccia di San Gimignano), spumanti, rossi di medio corpo

Suggerimenti: verdure cotte, pomodori secchi sottolio

SERVIERVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: Aromatische Weißweine (Veranccia di San Gimignano), Schaumweine, Rotweine mittlerer Struktur

Sonstiges: gekochtes Gemüse, getrocknete Tomaten in Olivenöl eingelegt

PAIRINGS

Wine accompaniment: Aromatic white wines (Veranccia di San Gimignano), sparkling wines, red wines of medium structure

Other: cooked vegetables, sun-dried tomatoes in olive oil