




 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



Riserva del Fondatore

EXTRA SELECTION

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: Fiorino

Provenienza: Toscana

Tipologia: pasta dura

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

Allergeni: latte

Conservazione: conservare a +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

DESCRIZIONE

Pecorino di grandi dimensioni vincitore della medaglia d'oro al campionato "Mondial du fromage et des produits laitiers" di Tours del 2013. Formaggio prodotto con lavorazione a pasta cruda, crosta rigata pasta color avorio. Ottimo da solo come aperitivo o antipasto o utilizzato in cucina per arricchire insalate o come ingrediente per paste e verdure ripiene, o per mantecare risotti.

ABBINAMENTI

Vino: bianchi aromatici (Veraccia di San Gimignano), bollicine, rossi di media struttura
Verdure cotte

Pomodori secchi sott'olio

Lieferant: Fiorino

Herkunft: Toscana

Typologie: Hartkäse

Zutaten: Schafmilch, Salz, Lab, Kulturen

Allergene: Milch

Konservierung: Bei +4° - +7° lagern

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: tierisch, fruchtig, pflanzlich, milchig

Textur: mürb-buttrig-schmelzend

Geschmack: voll, süß-salzig

Aroma: Schaf, Mandeln, reife Frucht,

Haselnussbutter

BESCHREIBUNG

Schafmilchkäse welcher als große Formen produziert wird und im Jahr 2013 mit einer Goldmedaille auf der Veranstaltung „Mondial du fromage et des produits laitiers“ prämiert wurde. Der Käseteig wird in der Produktion nicht nachgewärmt. Charakteristisch ist die gerillte Rinde und der elfenbeinfarbene Käseteig.

BEGLEITVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: Aromatische Weißweine (Veraccia di San Gimignano), Schaumweine, Rotweine mittlerer Struktur, gekochtes Gemüse

Getrocknete Tomaten in Olivenöl eingelegt

Supplier: Fiorino

Origin: Tuscany (Italy)

Type: hard cheese

Ingredients: sheep milk, salt, rennet, culture

Allergens: milk

Conservation: store at +4° - +7°C

TASTING

Odour: animal, fruity, vegetal, lactic

Texture: friable, buttery, soluble

Flavour: full, sweet-salty

Aromas: sheepy, almondy, ripe fruit, hazelnut butter

DESCRIPTION

This massive cheese won the gold medal at the "Mondial du fromage et des produits laitiers" Tours Championship held in 2013. Great on its own as part of an aperitif or an antipasti dish; ideal in the kitchen as well, as an ingredient in various recipes such as fresh salads, stuffed vegetables and pasta or creamy risotto.

PAIRINGS

Wine: aromatic whites (vernaccia di san gimignano), sparkling wines, lightly structured reds.

Cooked vegetables

Marinated sundried tomatoes