



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



## Tharros



Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	376 KCAL 1574 KJ
Grassi/ Fett/Fet -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	32 G 20 G
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	<0,5 G <0,5 G
Proteine/ Eiweiß/ Protein	22 G
Sale/Salz/Salt	1,1 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
203		2 kg	ø 16 H 18cm	20 gg	42%		2

**Fornitore:** 110

**Provenienza:** Sardegna

**Tipologia:** pasta da taglio

**Ingredienti:** latte di pecora, sale, caglio, conservanti E203-E235 sulla crosta

**Allergeni:** latte

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

**Lieferant:** 110

**Herkunft:** Sardinien

**Typologie:** Schnittkäse

**Zutaten:** Schafsmilch, Lab, Salz, Konservierungsstoffe E203-E235 auf der Rinde

**Allergene:** Milch

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

**Supplier:**

**Origin:** Sardinia (Italy)

**Type:** semi-hard cheese

**Ingredients:**

**Allergens:** milk

**Conservation:** store at +4°- +7°C

### ESAME ORGANOLETTICO

**Olfatto:** lattico, animale, vegetale

**Texture:** tenera, elastica

**Gusto:** sapido, leggermente acidulo

**Aromi:** latte ovino, erba fresca

### GESCHAMCKSGUTACHTEN

**Geruch:** milchig, tierisch, pflanzlich

**Textur:** weich-elastisch

**Geschmack:** schmackhaft, leicht säuerlich

**Aroma:** Schafmilch, frische Gräser

### TASTING

**Odour:** lactic, animal, vegetal

**Texture:** tender, elastic

**Flavour:** sapid, slightly acidulous

**Aromas:** sheep's milk, fresh grass

### DESCRIZIONE

Si tratta di un pecorino sardo fresco che, in cucina, viene impiegato soprattutto per ripieni di verdure. Una volta pressato il formaggio appena formato viene immerso nel siero bollente, procedimento che favorisce la formazione della crosta. Essendo fresco, ciò che emerge al palato è un sapore acidulo e rinfrescante che ricorda il latte ovino.

### BESCHREIBUNG

Ein junger sardischer Pecorino, der vor allem in der Küche für Füllungen von Gemüse einsetzbar ist. Nach dem Pressen werden die grünen Käse in die kochende Molke gegeben. Dieser Prozess begünstigt eine Verfestigung der Rinde. Durch sein junges Alter kommt der säuerliche Geschmack zur Geltung und bringt eine leicht Frische mit sich, die an Schafsmilch erinnert.

### DESCRIPTION

A young Sardinian pecorino that is particularly suitable in the kitchen for stuffing vegetables. After pressing, the young and fresh cheeses are placed in the boiling whey. This process favours the drying of the rind and the salting.

### ABBINAMENTI

Vino consigliato: Alghero chardonnay

Suggerimento: verdure cotte

### SERVIERVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: Alghero chardonnay

Sonstiges: Gekochtes Gemüse

### PAIRINGS

Wine pairing: Alghero chardonnay

Other: Cooked vegetables