

🍷 Latte crudo | Rohmilch | raw milk

🐄 Latte vaccino | Kuhmilch | cow milk

🐐 Latte di capra | Ziegenmilch | goat milk

🔪 pastorizzato | Pasteurisiert | pasteurize

🐑 latte pecora | Schafmilch | sheep milk

🐃 Latte di Bufala | Büffelmilch | Water buffalo milk

🍷 Formaggio intero | Ganze Form | Whole cheese

🔪 Taglio a pezzi | Stückweise | Cut pieces

🍷 ½

🍷 ¼

🍷 ⅓

DEGUST
Affineur



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

EXTRA SELECTION

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: Sepi

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

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: lattico, animale, vegetale

Texture: tenera, elastica

Gusto: sapido, leggermente acidulo

Aromi: latte ovino, erba fresca

Lieferant: Sepi

Herkunft: Sardinien

Typologie: Schnittkäse

Zutaten: Schafsmilch, Lab, Salz,

Konservierungsstoffe E203-E235 auf der Rinde

Allergene: Milch

Konservierung: Bei +4° - +7° lagern

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: milchig, tierisch, pflanzlich

Textur: weich-elastisch

Geschmack: schmackhaft, leicht säuerlich

Aroma: Schafmilch, frische Gräser

Supplier: Sepi

Origin: Sardinia (Italy)

Type: semi-hard cheese

Ingredients:

Allergens: milk

Conservation: store at +4° - +7°C

TASTING

Odour: lactic, animal, vegetal

Texture: tender, elastic

Flavour: sapid, slightly acidulous

Aromas: sheep's milk, fresh grass

DESCRIZIONE

Pecorino sardo giovane molto adatto in cucina per ripieni di verdure come peperoni, carciofi etc.

Dopo la pressatura, il formaggio è sbiancato per alcuni minuti nel siero bollente, segue l'asciugatura e la salatura ed è subito pronto per il consumo.

ABBINAMENTI

Vino: Alghero chardonnay

Verdure cotte

BESCHREIBUNG

Junger sardischer Pecorino ideal in der Küche für Füllungen von Gemüse einsetzbar. Nach dem Pressen werden die grünen Käse in die kochenden Molke gegeben. Dieser Prozess begünstigt die Trocknung der Rinde und das Salzen. Der Käse ist daraufhin für den Verzehr geeignet.

BEGLEITVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: Alghero chardonnay

Gekochtes Gemüse

DESCRIPTION

Young Sardinian Pecorino ideal for fillings, especially in vegetables based recipes such as stuffed peppers, artichokes etc...After the pressing process, the cheese gets whitened for a few minutes in hot whey; after the drying and salting process, the Pecorino is ready to be consumed and enjoyed.

PAIRINGS

Wine: Alghero chardonnay

Cooked vegetables