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 | bufalo milk
Forma intera | Ganze Form | Whole cheese
Taglio a pezzi | Stückweise | Cut pieces
½ ¼ ⅛

DEGUST Affineur

Fioretto



Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	1613/398
Grassi/ Fett/Fet -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	31 g 19 g
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	<0,5 g <0,5 g
Proteine/ Eiweiß/ Protein	27 g
Sale/Salz/Salt	1,2 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
222		3 kg	⌀ 17 cm H 11 cm	60 gg	40 %		1

Fornitore: Sepi Formaggi
Provenienza: Sardegna
Tipologia: pasta dura
Ingredienti: latte ovino, sale, caglio
Allergeni: latte
Conservazione: conservare a +4°- +7°C

Lieferant: Sepi Formaggi
Herkunft: Sardinien
Typologie: Hartkäse
Zutaten: Schafmilch, Salz, Lab
Allergene: Milch
Konservierung: Bei +4° - +7° lagern

Supplier: Sepi Formaggi
Origin: Sardinia (Italy)
Type: hard cheese
Ingredients: sheep milk, salt, rennet
Allergens: milk
Conservation: store at +4°- +7°C

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: animale, vegetale, fruttato
Texture: compatta, friabile
Gusto: dolce-salato, armonico
Aromi: ovino, erbe mediterranee, nocciola

GESCHMACKSGUTACHTEN

Geruch: tierisch, pflanzlich, fruchtig
Textur: kompakt-mürb
Geschmack: süß-salzig, harmonisch
Aroma: Schaf, mediterrane Gräser, Haselnuss

TASTING

Odour: animal, vegetal, fruity
Texture: compact-friable
Flavour: sweet-salty, harmonious
Aroma: sheepy, mediterranean herbs, hazelnut

DESCRIZIONE

Un classico pecorino sardo dalla crosta marrone-castagna e una pasta che va dal bianco al paglierino, compatta e friabile. Gli aromi ricordano mandorle fresche e la vegetazione dell'isola, il sapore è equilibrato tra dolce e amarognolo con note sapide.

BESCHREIBUNG

Ein klassischer sardischer Pecorino mit kastanienbrauner Rinde und weißem bis leicht strohfarbenen, kompakt-mürben Teig. Die Aromen erinnern an frische Mandeln und sardische Vegetation, sein Geschmacksbild ist ausgewogen zwischen süß, herb und salzigen Noten.

DESCRIPTION

Classic Sardinian Pecorino with a maroon rind and white to slightly straw-coloured, compactly crumbly paste; the aromas are reminiscent of fresh almonds and Sardinian vegetation, the taste is rich.

SUGGERIMENTI

In cucina si adatta bene per arricchire delle insalate, per ripieni di verdure e fondute.
Bevande: rossi di medio corpo, Cannonau, Cerasuolo d'Abruzzo rosé, infuso alle erbe mediteranee

SERVIERVORSCHLÄGE

In der Küche zum Bereichern von frischem Salat, für Füllungen von Gemüse und für Fondue einsetzbar;
Getränke: Mittelschwere Rotweine, Cannonau, Cerasuolo d'Abruzzo Rosè, Kräutertee mit mediterranen Kräutern

SERVING SUGGESTION

Can be used in the kitchen to enrich fresh salads, for vegetable fillings and for fondue;
Drinks: Medium-bodied red wines, Cannonau, Cerasuolo d'Abruzzo Rosè, herbal tea with Mediterranean herbs

DEGUST KG/s.a.s | des/di Baumgartner J. & Co. | Bsackerau 1 | I-39040 Vahrn/Varna (BZ) | info@degust.com | www.degust.com
© Testi e foto di proprietà della / © Text und Fotos Eigentum von / © Text and photos property of -DEGUST s.a.s