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

La Pecorina



Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	1629/393
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 g 0 g
Proteine/ Eiweiß/ Protein	24 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
268		600 g	⌀ 9 cm H 5 cm	60 gg	51 %		6

Fornitore: Il Fiorino
Provenienza: Toscana
Tipologia: pasta da taglio
Ingredienti: latte ovino, sale, caglio, fermenti lattici
Allergeni: latte
Conservazione: conservare a +4°- +7°C

Lieferant: Il Fiorino
Herkunft: Toskana
Typologie: Schnittkäse
Zutaten: Schafmilch, Salz, Lab, Kulturen
Allergene: Milch
Konservierung: Bei +4° - +7° lagern

Supplier: Il Fiorino
Origin: Tuskany (Italy)
Type: semi-hard cheese
Ingredients: sheep milk, salt, rennet, culture
Allergens: milk
Conservation: store at +4°- +7°C

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: animale, fruttato, vegetale
Texture: friabile-solubile
Gusto: dolce-sapido
Aromi: ovino, mandorlato, paglia

GESCHMACKSGUTACHTEN

Geruch: tierisch, fruchtig, pflanzlich
Textur: mürb-schmelzend
Geschmack: süß, schmackhaft
Aroma: Schaf, Mandeln, Stroh

TASTING

Odour: animal, fruity, vegetal
Texture: friable-soluble
Flavour: sweet-sapid
Aroma: sheepy, almondy, straw

DESCRIZIONE

Un pecorino del caseificio „Il Fiorino“ di Roccalbegna che da tre generazioni appartiene alla stessa famiglia, ora nelle mani di Angela e Simone, lavora solo latte della zona (Maremma). La crosta del formaggio a cilindro è sottile e liscia, il colore va dal bianco avorio al giallo paglierino, la pasta è compatta e ricca di aromi al palato. Nel bunker di Degust matura per diversi mesi cosicché l’aroma di latte ovino si possa sviluppare appieno. Una caratteristica che colpisce all’assaggio è inoltre in mix di aromi agrumati e di mandorla.

BESCHREIBUNG

Ein Schafmilchkäse aus der Käserei „Il Fiorino“ aus Roccalbegna: Die Käserei, die heute in dritter Generation von Angela und Simone geführt wird, verarbeitet ausschließlich Milch aus der nahen Umgebung der Maremma. Die Rinde des Käseszylinders ist dünn und glatt, die Farbe elfenbeinweiß bis strohgelb, der Teig ist kompakt und besitzt einen aromatischen Geschmack. Im Degust-Bunker reift dieser Käse für mehrere Monate weiter, somit kann sich das vollmundige Schafmilcharoma noch mehr entfalten. Ein auffallendes Merkmal ist zudem der Mix von Zitrusfrüchten und Mandelaromen.

DESCRIPTION

A sheep's milk cheese from the "Il Fiorino" cheese dairy in Roccalbegna: The cheese dairy, now run by the third generation of Angela and Simone, processes only milk from the nearby Maremma area. The rind of the cheese is thin and smooth, the colour ivory white to straw yellow, the dough is compact and has an aromatic taste. In the Degust bunker, this cheese continues to mature for several months, allowing the full-bodied sheep's milk aroma to develop even more. A striking feature is also the mix of citrus fruits and almond flavours.

SUGGERIMENTI

Questo formaggio è ottimo su pane toscano non salato o su una panzanella. In alternativa, si può accompagnare con un po' di miele tradizionale della Maremma.
Bevande: vino rosso di media corposità.

SERVIERVORSCHLÄGE

Dieser Käse ist hervorragend auf einem toskanischen, ungesalzenen Brot oder einer Panzanella zu empfehlen. Alternativ auch mit etwas traditionellem Blütenhonig aus der Maremma.
Getränke: Mittelschwerer Rotwein

SERVING SUGGESTION

This cheese is excellent on Tuscan unsalted bread or in a typical “panzanella” salad. Alternatively, it can also be enjoyed with some traditional blossom honey from the Maremma.
Drinks: Medium-bodied red wine

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