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

Pecorino allo zafferano



Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	1205/287
Grassi/ Fett/Fet -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	21 g 15 g
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	0,9 g 0,9 g
Proteine/ Eiweiß/ Protein	24 g
Sale/Salz/Salt	0,4 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
243		3 kg	⌀ 20 cm H 11 cm	60 gg	40 %		1

Fornitore: Caseificio Valvo
Provenienza: Sicilia
Tipologia: pasta da taglio
Ingredienti: latte ovino, sale, pepe, zafferano, caglio
Allergeni: latte
Conservazione: conservare a +4°- +7°C

Lieferant: Caseificio Valvo
Herkunft: Sizilien
Typologie: Schnittkäse
Zutaten: Schafmilch, Salz, Pfeffer, Safran, Lab
Allergene: Milch
Konservierung: Bei +4° - +7° lagern

Supplier: Caseificio Valvo
Origin: Sicily (Italy)
Type: semi-hard cheese
Ingredients: sheep milk, salt, pepper, saffron, rennet
Allergens: milk
Conservation: store at +4°- +7°C

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: animale, vegetale, speziato
Texture: elastica-friabile
Gusto: sapido, sensazione di piccantezza
Aromi: ovino, fiori, zafferano, pepe

GESCHMACKSGUTACHTEN

Geruch: tierisch, pflanzlich, würzig
Textur: elastisch-mürb
Geschmack: schmackhaft, leichte Schärfe
Aroma: Schaf, Blumen, Safran, Pfeffer

TASTING

Odour: animal, vegetal, spicy
Texture: elastic-friable
Flavour: sapid, sensation of spiciness
Aroma: sheepy, flowers, saffron, pepper

DESCRIZIONE

Prodotto tipico della provincia di Enna, in Sicilia. L'unicità di questo formaggio di pecora risiede nella tecnica di produzione, che prevede l'aggiunta di pepe in grani e zafferano caramellato alla cagliata, in modo che lo zafferano colori la pasta di giallo. Ha una consistenza elastica e fondente. Le note floreali e la chiara presenza dello zafferano si armonizzano meravigliosamente con il caratteristico sapore del latte di pecora.

BESCHREIBUNG

Ein typisches Produkt aus der Provinz Enna auf Sizilien. Die Einzigartigkeit dieses Schafkäses liegt in der Produktionstechnik, bei welcher Pfefferkörner und karamellisierter Safran dem Käsebruch hinzugegeben werden, wobei der Safran den Teig gelblich färbt. Er hat eine elastisch schmelzende Textur. Die floralen Noten und klare Präsenz von Safran harmonieren wunderbar mit dem charakteristischen Schafsmilch Aroma.

DESCRIPTION

A typical product from the province of Enna in Sicily. The uniqueness of this sheep's cheese lies in the production technique, in which peppercorns and caramelised saffron are added to the curd, whereby the saffron colours the paste yellowish. It has an elastic, melting texture. The floral notes and clear presence of saffron harmonise wonderfully with the characteristic sheep's milk flavour.

SUGGERIMENTI

Eccellente come stuzzichino per antipasti o come accompagnamento di peperoni e verdure; a dadini ottimo per arricchire piatti a base di riso; Ideale anche con datteri e fichi d'india.
Bevande: rossi di medio corpo, Risei Doc superiore, Nero d'Avola

SERVIERVORSCHLÄGE

Vorzüglich als „Stuzzichino" für Vorspeisen oder als Beilage für Peperoni und Gemüse; in Würfel geschnitten bereichert dieser Käse viele Reisgerichte; passend auch mit Datteln oder Kaktusfeigen.
Getränke: Mittelschwerer Rotwein, Risei DOC superiore, Nero d'Avola

SERVING SUGGESTION

Excellent as a snack for appetisers or as an accompaniment to peppers and vegetables; cut into cubes, this cheese enriches many rice dishes; also goes well with dates or prickly pears.
Drinks: Medium-bodied red wine, Risei DOC superiore, Nero d'Avola

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