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 in Fossa



Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	1951/470
Grassi/ Fett/Fet	37,3 g
-di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	21,9 g
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate	2,5 g
-di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	0 g
Proteine/ Eiweiß/ Protein	29,9 g
Sale/Salz/Salt	1,4 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
322		1,6 kg	⌀ / cm H / cm	60 gg	45 %		1

Fornitore: L'Abbondanza
Provenienza: Toscana
Tipologia: pasta dura
Ingredienti: latte ovino, sale, caglio
Allergeni: latte
Conservazione: conservare al fresco

Lieferant: L'Abbondanza
Herkunft: Toskana
Typologie: Hartkäse
Zutaten: Schafmilch, Salz, Lab
Allergene: Milch
Konservierung: kühl lagern

Supplier: L'Abbondanza
Origin: Tuscany (Italy)
Type: hard cheese
Ingredients: sheep milk, salt, rennet
Allergens: milk
Conservation: store cold

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: animale, vegetale
Texture: compatta-friabile
Gusto: sapido, intenso
Aromi: terra bagnata, cantina, ovino

GESCHMACKSGUTACHTEN

Geruch: tierisch, pflanzlich
Textur: kompakt-mürb
Geschmack: schmackhaft, intensiv
Aroma: nasse Erde, Keller, Schaf

TASTING

Odour: animal, vegetal
Texture: compact-friable
Flavour: sapid, intense
Aroma: humid earth, cellar, sheepy

DESCRIZIONE

È un formaggio di latte di pecora che viene stagionato in fosse di tufo. Questo formaggio è stato creato nel XV secolo per proteggerlo dai furti dell'esercito del re francese Carlo VIII durante la guerra d'Italia. La conservazione nelle fosse è una tecnica di conservazione che permette di ottenere questo formaggio intenso e dalla consistenza friabile.

BESCHREIBUNG

Hierbei handelt es sich um einen Schafmilchkäse, der in Tuffsteingruben gereift wird. Entstanden ist dieser Käse einst um ihn im 15. Jahrhundert vor Diebstahl durch die Armee des französischen Königs Karl VIII. während des Italienkriegs zu schützen. Gleichzeitig ist die Lagerung in den Gruben eine Konservierungstechnik, die als Folge diesen intensiven Käse mit mürbem Teig hervorbringt.

DESCRIPTION

This is a sheep's milk cheese that is matured in tufa pits. This cheese was created in the 15th century to protect it from theft by the army of the French King Charles VIII during the Italian War. At the same time, storage in the pits is a preservation technique that results in this intense cheese with a crumbly texture.

SUGGERIMENTI

Grazie al suo sapore è molto versatile in cucina per aromatizzare piatti a base di verdure o risotti, ottimo anche grattugiato. Ottimo con verdure sott'olio.
Bevande: Chianti classico, Montepulciano
Suggerimento: sottoli e sottaceti

SERVIERVORSCHLÄGE

Dadurch ist dieser Käse ausgezeichnet in der Küche einsetzbar, indem man ihn zum Würzen von Gemüsegerichten oder von Risotti verwendet; auch als Reibkäse geeignet. Hervorragend zu eingelegtem Gemüse.
Getränke: Chianti classico, Montepulciano

SERVING SUGGESTION

This cheese is therefore ideal for use in the kitchen, where it can be used to season vegetable dishes or risottos; it is also suitable for grating. Excellent with pickled vegetables.
Drinks: Chianti Classico, Montepulciano

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