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 rosso di Pienza



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 23 g
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	1 g <0,5 g
Proteine/ Eiweiß/ Protein	24 g
Sale/Salz/Salt	1,9 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
231		1,3 kg	⌀ 14 cm H 8 cm	45 gg	51 %		4

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

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

Supplier: Buca Nuova
Origin: Tuscany (Italy)
Type: semi-hard cheese
Ingredients: sheep milk, salt, rennet
Allergens: milk
Conservation: store at +4°- +7°C

ESAME ORGANOLETTICO
Olfatto: animale, vegetale
Texture: elastica-friabile
Gusto: sapido, leggermente acidulo
Aromi: latte ovino, pomodori

GESCHMACKSGUTACHTEN
Geruch: tierisch, pflanzlich
Textur: elastisch-mürb
Geschmack: schmackhaft, säuerlich
Aroma: Schafmilch, Tomaten

TASTING
Odour: animal, vegetal
Texture: elastic-friable
Flavour: sapid, acid
Aroma: sheepy, tomatoes

DESCRIZIONE
Uno dei metodi più antichi di conservare e accentuare il sapore del pecorino è quello di strofinarlo con concentrato di pomodoro. Per arricchirlo di ulteriori aromi e prolungarne la conservazione in questo procedimento viene usato anche del peperoncino.

BESCHREIBUNG
Eine der ältesten Methoden, um Pecorino zu konservieren und den Geschmack zu intensivieren, ist das Einreiben des Käses mit einem Tomatenkonzentrat. Um zusätzliche Aromen hervorzuheben und die Haltbarkeit zu verlängern, wird in dieser Veredelung auch Peperoncino eingesetzt.

DESCRIPTION
One of the oldest methods of preserving Pecorino and intensifying its flavour is to rub the cheese with a tomato concentrate. To bring out additional flavours and extend the shelf life, peperoncino is also used in this refinement.

SUGGERIMENTI
In cucina si adatta bene per arricchire delle insalate, per ripieni di verdure e fondute.
Bevande: bianchi strutturati, Orvieto classico, infuso alle erbe mediteranee

SERVIERVORSCHLÄGE
In der Küche zum Bereichern von frischem Salat, für Füllungen von Gemüse und für Fondue einsetzbar;
Getränke: Strukturierter Weißwein, Orvieto classico, Kräutertee von mediterranen Kräutern

SERVING SUGGESTION
Can be used in the kitchen to enrich fresh salads, for vegetable fillings and for fondue;
Drinks: Structured white wine, Orvieto classico, herbal tea made of 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