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

Piacentinú DOP



Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	1594/384
Grassi/ Fett/Fet -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	31 g 23 g
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	0,8 g 0 g
Proteine/ Eiweiß/ Protein	27 g
Sale/Salz/Salt	1,8 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
297		4 kg	⌀ 20 cm H 11 cm	60 gg	40 %		4

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

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

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

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: animale, vegetale
Texture: compatto, leggermente elastico
Gusto: dolce-sapido
Aromi: latte ovino, zafferano

GESCHMACKSGUTACHTEN

Geruch: tierisch, pflanzlich
Textur: kompakt, leicht elastisch
Geschmack: süß, salzig
Aroma: Schafmilch, Safran

TASTING

Odour: animal, vegetal
Texture: compact, slightly elastic
Flavour: sweet-salty
Aroma: sheep milk, saffron

DESCRIZIONE

Un pecorino storico proveniente dalla provincia di Enna, in Sicilia. Non è possibile stabilire con certezza se il nome derivi da "piacente", ovvero "gustoso", o da 'piangentino', ovvero "il formaggio che piange". È certo, tuttavia, che da secoli questo formaggio viene aromatizzato con zafferano e pepe nero in grani. Questo gli conferisce il suo colore giallo brillante, che risalta su ogni piatto o buffet di formaggi.

BESCHREIBUNG

Ein geschichtsträchtiger Pecorino aus der Provinz Enna auf Sizilien. Ob sich der Name von „piacente", also „wohlschmeckend" oder doch von „piangentino", also „der Käse, der weint" ableitet, ist nicht genau belegbar. Fakt ist jedoch, dass der Käse schon Jahrhunderte mit Safran und schwarzen Pfefferkörnern gewürzt wird. Dadurch hat er seine leuchtend gelbe Farbe, die auf jedem Käseteller oder -buffet hervorragend in Erscheinung tritt.

DESCRIPTION

A historic Pecorino cheese from the province of Enna in Sicily. Whether the name derives from 'piacente', meaning 'tasty', or from "piangentino", meaning 'the cheese that cries', cannot be proven with certainty. What is certain, however, is that the cheese has been seasoned with saffron and black peppercorns for centuries. This gives it its bright yellow colour, which stands out beautifully on any cheese platter or buffet.

SUGGERIMENTI

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

SERVIERVORSCHLÄGE

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

SERVING SUGGESTION

Excellent as an appetiser or as an accompaniment to peppers and vegetables; diced, it is excellent for enriching rice dishes;
Recommended wines: medium-bodied reds, Risei Doc superiore, Nero d'Avola
Suggestions: dates, prickly pears

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