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

Tharros



Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	1248/303
Grassi/ Fett/Fet -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	33 g 20 g
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	<0,5 g <0,5 g
Proteine/ Eiweiß/ Protein	25 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
203		2 kg	⌀ 16 cm H 18 cm	20 gg	42 %		2

Fornitore: Sepi Formaggi
Provenienza: Sardegna
Tipologia: pasta da taglio
Ingredienti: latte ovino, sale, caglio, conservanti E203-E235 sulla crosta
Allergeni: latte
Conservazione: conservare a +4°- +7°C

Lieferant: Sepi Formaggi
Herkunft: Sardinien
Typologie: Schnittkäse
Zutaten: Schafsmilch, Lab, Salz, Konservierungsstoffe E203-E235 auf der Rinde
Allergene: Milch
Konservierung: Bei +4° - +7° lagern

Supplier: Sepi Formaggi
Origin: Sardinia (Italy)
Type: semi-hard cheese
Ingredients: Sheepmilk, salt, rennet, Preservatives E203-E235 on the rind
Allergens: milk
Conservation: store at +4°- +7°C

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: lattico, animale, vegetale
Texture: tenera, elastica
Gusto: sapido, leggermente acidulo
Aromi: latte ovino, erba fresca

GESCHMACKSGUTACHTEN

Geruch: milchig, tierisch, pflanzlich
Textur: weich-elastisch
Geschmack: schmackhaft, leicht säuerlich
Aroma: Schafmilch, frische Gräser

TASTING

Odour: lactic, animal, vegetal
Texture: tender, elastic
Flavour: sapid, slightly acidulous
Aroma: sheep´s milk, fresh grass

DESCRIZIONE

È un pecorino sardo giovane, utilizzato soprattutto in cucina per i ripieni di verdure. Dopo la pressatura, i formaggi verdi vengono aggiunti al siero bollente. Questo processo favorisce la solidificazione della crosta. Grazie alla sua giovane età, il latte di pecora si esprime al meglio, portando con sé una leggera freschezza e un sapore fine.

BESCHREIBUNG

Ein junger, sardischer Pecorino, der vor allem in der Küche für Füllungen von Gemüse einsetzbar ist. Nach dem Pressen werden die grünen Käse in die kochende Molke gegeben. Dieser Prozess begünstigt eine Verfestigung der Rinde. Durch sein junges Alter kommt die Schafmilch zur Geltung, welche eine leichte Frische und ein feines Aroma mit sich bringt.

DESCRIPTION

A young, Sardinian pecorino that is mainly used in the kitchen for vegetable fillings. After pressing, the green cheeses are added to the boiling whey. This process favours a solidification of the rind. Due to its young age, the sheep's milk comes into its own, bringing with it a light freshness and a fine flavour.

SUGGERIMENTI

Un formaggio che si abbina meravigliosamente alle verdure cotte.
Bevande: Alghero Chardonnay

SERVIERVORSCHLÄGE

Ein Käse, der wunderbar zu gekochtem Gemüse harmoniert.
Getränke: Alghero Chardonnay

SERVING SUGGESTION

A cheese that goes wonderfully with cooked vegetables.
Drinks: Alghero Chardonnay

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