

La Pagnotta

Aussprache: La Pa-ni-o-ta

Warengruppenspezifische Angaben

Land Italien
 Käsegruppe Halbfester Schnittkäse
 Fettgehaltsstufe Rahmstufe
 Fett i. Tr. 50 %
 Reifezeit Text mind. 20 Tage
 Milchart Schaf
 Rohmilch nein
 Wärmebehandlung pasteurisiert
 Labart Artischockenblüte
 Salzzart Meersalz
 Art der Reifung rindengereift

Produktspezifische Angaben

Artikelnummer 31115
 VPE 1 x 1,0kg
 Käseform Ganzer Laib
 GTIN (Stück) 4046896311154
 GTIN (VPE) 94046896311157
 Herkunft Italien (IT)
 Region Toscana
 Kontrollstelle IT-BIO-006 | ICEA
 Intrastat-Nr. 04069027
 Bio-Qualität 100% bio, EWG 834/2007 Norm,
 ICEA, EU Bio-Logo, Italienische
 Landwirtschaft

Nährwertangaben

Energie kJ / kcal 1540 kJ / 372 kcal
 Fett 32 g
 davon gesättigte Fettsäuren 22 g
 Kohlenhydrate 0,0 g
 davon Zucker 0,0 g
 Eiweiß 21 g
 Salz 1,6 g

Allergiehinweise

enthalten: Milch, Laktose, Milcheiweiß

Rechtlicher Hinweis

Rinde nicht zum Verzehr geeignet

Zutaten

SCHAFMILCH*, Meersalz, Labaustauschstoff (pflanzliches Lab), Milchsäurekulturen; Rinde mit Tomatenmark* behandelt

enthält folgende allergene Zutaten: Milch

* = Zutaten aus ökol. Landbau, ** = Zutaten aus biol.dynamischem Anbau, *** = aus anerkannt ökologischer Aquakultur, **** = aus Wildfang

Diese Zutatenliste entspricht einer Volldeklaration im Sinne der Richtlinien des Bundesverbandes Naturkost & Naturwaren. Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack

dezent es Schafmilcharoma mit einem Hauch von Karamell, frische Säure, angenehm süß mit feiner Salznote

Aussehen außen

feste, trockene Rinde, mit Tomatenmark eingerieben

Aussehen innen

elfenbeinfarben, mit unregelmäßiger Bruchlochung

Geruch

milchig, frisch und säuerlich

Konsistenz

Textur leicht klebrig, weich und schmelzend, angenehmes Mundgefühl

La Pagnotta

Allgemeines

Luigi Farina ist aus Leidenschaft und Berufung Schäfer in der dritten Generation. Sein Vater lehrte ihn, Respekt vor den Tieren und der Natur zu wahren. So grasen seit 1995 seine rund 1000 Schafe auf ökologisch bewirtschafteten Weiden in der unteren Toskana. Die Milch der Farina-Schafe ist reich an Fetten, Proteinen und Mineralien. Das besondere Aroma erhält sie durch das natürliche und vielfältige, toskanische Futter.

Besonderheiten

La Pagnotta vereinigt gleich mehrere Besonderheiten in sich: reine, duftende Schafmilch wird mit pflanzlichem Lab zur Gerinnung gebracht. Wenn diese Käsespezialität in der Handel kommt ist sie laktosefrei.

La Pagnotta heißt übersetzt Laib.

Herstellung

Die frische Schafmilch wird pasteurisiert, auf Gerinnungstemperatur gebracht und mit Milchsäurekulturen und pflanzlichem Lab versehen. Die Reifezeit beträgt mindestens 20 Tage. Die Rinde ist mit Bio-Tomatenkonzentrat versehen.