

Pecorino delle Balze Volterrane DOP

Aussprache: Päkörino dälä Bal-tse

Warengruppenspezifische Angaben

Land..... Italien (IT)
 Käsegruppe..... Schnittkäse
 Fettgehaltsstufe..... Vollfettstufe
 Fett i. Tr..... 48 %
 Reifezeit Text..... mind. 60 Tage gereift
 Milchart..... Schaf
 Rohmilch..... ja
 Wärmebehandlung..... keine
 Labart..... Artischockenblüte
 Salzart..... Steinsalz
 Art der Reifung..... rindengereift



Produktspezifische Angaben

Artikelnummer..... 30310
 VPE..... 1 x 1,5kg
 Käseform..... Ganzer Laib
 GTIN (Stück)..... 4046896303104
 GTIN (VPE)..... 94046896303107
 Herkunft..... Italien (IT)
 Region..... Italien, Toscana
 Kontrollstelle..... DE-ÖKO-003 | Lacon, IT-BIO-009 | CCPB
 Intrastat-Nr..... 04069089
 Bio-Qualität..... 100% bio, EWG 834/2007 Norm, EU Bio-Logo, EU Landwirtschaft, geschützte Ursprungsbezeichnung

Nährwertangaben

Energie kJ / kcal..... 1614 kJ / 389 kcal
 Fett..... 33 g
 davon gesättigte Fettsäuren..... 27 g
 Kohlenhydrate..... <0,1 g
 davon Zucker..... <0,1 g
 Eiweiß..... 23 g
 Salz..... 1,6 g

Allergiehinweise

enthalten: Milch, Milcheiweiß

Spuren möglich: Laktose

Rechtlicher Hinweis

mit Rohmilch hergestellt

Zutaten

SCHAFMILCH (RohMILCH)*, Steinsalz, Labaustauschstoff (pflanzliches Lab), Milchsäurekulturen, Olivenöl extra vergine* und Asche auf der Rinde

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

aromatisch, anhaltender Nachgeschmack mit frischen pflanzlichen Noten

Aussehen außen

feste, graphitfarbene bis grau-braune Rinde

Aussehen innen

elfenbeinfarben bis hellgelb, mit unregelmäßiger Bruchlochung

Geruch

Töne von Leder und Trester und ein Duft von Milch, Blumen, Artischockennoten sowie einer gewissen Säure

Konsistenz

mürber, fester Teig

Pecorino delle Balze Volterrane DOP

Allgemeines

„Alle Käse sind das Ergebnis unserer Forschung und Wiederbelebung alter Rezepte“, so der Hersteller, der seit 1990 Bio produziert.

Pecorino delle Balze Volterrane DOP ist ein historischer Käse aus der Toskana. Die Stadt Volterra gilt mit ihrem spektakulären landschaftlichen Umfeld als eine der schönsten Städte in der Provinz Pisa. Das Zentrum der Stadt liegt abgeschieden auf einem 550 Meter hohen Bergrücken inmitten einer kargen, zerfurchten Hügellandschaft. Im Westen der Stadt befindet sich das zerklüftete Gebiet "Le Balze".

Die Ausdehnung der Schafhaltung, Erzeugung und Reifung des Pecorino delle Balze Volterrane DOP umfasst ausschließlich die Gemeinden Volterra, Pomarance, Montecatini Val di Cecina, Castelnuovo Val di Cecina, Monteverdi, die alle in der Provinz Pisa liegen.

Für den Hersteller sind seine Produkte das Ergebnis seiner Liebe zur Erde, zur Natur, zur Gesundheit sowie für authentische Dinge. Aussaat und Ernte erfolgen im biologischen Zyklus und im Einklang mit der Natur. Eine ausgewählte Schafzucht sowie handwerkliche Produktionsprozesse führen zu einem einzigartigen Käsen.

Besonderheiten

Bekanntlich werden in der Toskana viele Käse aus Schafsmilch hergestellt. Jeder hat seine Geschichte. Wie diese, die aus dem Jahr 1726 stammt, wie aus Dokumenten des Guarnacci-Museums hervorgeht. Die Besonderheiten seiner Herkunft und Herstellung führten dazu, dass dieser Pecorino im Februar 2015 den Herkunftsschutz erhielt.

Der Pecorino delle Balze Volterrane DOP ist ein Käse, der ausschließlich mit pflanzlichem Lab hergestellt werden darf. Dieses wird aus den Blütenständen der Cardy oder Spanischen Artischocke (*Cynara cardunculus*) gewonnen. Das ist eine Besonderheit, die einen Grund hat: Durch seine Lage im Landesinneren, aber dennoch nicht zu weit vom Meer entfernt, weist die Region ein Klima mit regenreichen Herbst- und Frühlingsmonaten auf. Die Geologie zeigt eine sehr vielfältige Morphologie: kleine kuppelförmige Hügel aus Tonerde, tiefe Erosionsrinnen, sowie „balze“, riesige Felswände, die durch die Erosionstätigkeit von Niederschlagswasser entstanden sind. In einer solchen Umgebung wird die Vegetation stark selektiert. Hier wachsen Weiden mit Süßgräsern und -klee, verbreitet sind auch Thymian und Binsenginster. Vor allem aber wächst dort in großen Mengen die Spanische Artischocke.

Pecorino delle Balze Volterrane DOP

Herstellung

Der Käse darf ausschließlich aus roher Schafsvollmilch erzeugt werden, die von Betrieben aus dem geografischen Gebiet stammt. Die Milch muss von den Tieren der Rasse Sarda, die in halbwilder Haltung aufgezogen wurden, stammen.

Die Milch für den Pecorino delle Balze Volterrane DOP muss innerhalb von 48 Stunden verarbeitet werden. Die Rohmilch wird in einen Käsekessel gegeben und auf eine Temperatur zwischen 30 bis 40 °C erwärmt. Fermente aus der Molke der vorherigen Käseherstellung und das pflanzliche Lab werden hinzugefügt. Dann gerinnt die Milch, was zwischen 30 und 60 Minuten dauert. Bei diesem Schritt ist besondere Erfahrung nötig, denn das pflanzliche Lab hat eine geringere Koagulationskraft als tierisches Lab.

Wenn die Gallerte die richtige Konsistenz erreicht hat, wird die geronnene Milch mit dem "Spino" in haselnussgroße Bruchstücke geteilt. Für den „da asserbo“-Typ wird der Bruch in erdnuss- oder reiskornkleine Stücke zerteilt. Je nach Konsistenz des Bruchkorns kann das Gemisch noch einmal erwärmt werden. Anschließend wird der Bruch von Hand in Formen geschöpft und gepresst. Der Käse wird dann trocken gesalzen und gereift. Die Reifedauer ist unterschiedlich lang.

Den Käse gibt es in vier verschiedenen Altersklassen: „fresco“ (frisch) mit einer Reifezeit von 7 Tagen bis 44 Tagen; „semistagionato“ (halbreif) mit einer Reifezeit von 45 Tagen bis 6 Monaten; „stagionato“ (reif) mit einer Reifezeit von 6 Monaten bis 12 Monaten; „da asserbo“ (lang gereift) mit einer Reifezeit von mehr als 12 Monaten.

Früher wurden die Käse in Caissons gelagert, wo die Asche sie vor dem Befall von Schimmelpilzen oder Insekten schützte. Heute ist die Rinde mit Olivenöl und Asche behandelt.