

Pecorino Toscano DOP stagionato

Aussprache: Pekorino Toscano statschionato

Warengruppenspezifische Angaben

Land.....	Italien (IT)
Käsegruppe.....	Hartkäse
Fettgehaltsstufe.....	Vollfettstufe
Fett i. Tr.....	45 %
Reifezeit Text.....	mindest 6 Monate gereift
Milchart.....	Schaf
Rohmilch.....	nein
Wärmebehandlung.....	pasteurisiert
Labart.....	Kälberlab
Salzart.....	Steinsalz
Art der Reifung.....	rindengereift

Produktspezifische Angaben

Artikelnummer.....	30450
VPE.....	1 x 1,4kg
Käseform.....	Ganzer Laib
GTIN (Stück).....	8001610929301
GTIN (VPE).....	98001610929304
Herkunft.....	Italien (IT)
Region.....	Italien, Toscana
Konstrollstelle.....	IT-BIO-002 CODEX
Intrastat-Nr.....	04069063
Bio-Qualität.....	100% bio, EWG 834/2007 Norm, EU Bio-Logo, EU Landwirtschaft, geschützte Ursprungsbezeichnung

Nährwertangaben

Energie kJ / kcal.....	1811 kJ / 437 kcal
Fett.....	37 g
davon gesättigte Fettsäuren.....	23 g
Kohlenhydrate.....	0,0 g
davon Zucker.....	0,0 g
Eiweiß.....	26 g
Salz.....	2,0 g

Allergiehinweise

enthalten: Milch, Milcheiweiß
 nicht enthalten: Kuhmilcheiweiß
 Ausschluss garantiert: Laktose



Zutaten

SCHAFMILCH*, Steinsalz, tierisches Lab, Milchsäurekulturen

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

florale Note, etwas mineralisch, nach Karamell, süß, angenehme Salznote, danach leicht herb

Aussehen außen

hellgelbe, harte, trockene Rinde

Aussehen innen

strohgelber Teig, linsengroße Bruchlochung

Geruch

lieblich, nach Karamell, Zitrusnoten – typisch nach Pecorino

Konsistenz

leicht bröselig, trocken und mürbe

Pecorino Toscano DOP stagionato

Allgemeines

Pecorino Toscano DOP ist ein Käse uralten Ursprungs. Er ist seit der Etruskerzeit (ab 800 v. Chr.) in zahlreichen historischen Zeugnissen nachgewiesen und hat sich im Laufe der Jahrhunderte in dem als „Maremma“ bezeichneten Gebiet verbreitet, das hauptsächlich in der Region Toskana liegt.

Die besonderen Eigenschaften von „Pecorino Toscano“ sind der duftenden Schafmilch und dem Herstellungsverfahren zu verdanken.

Die Schafe werden nahezu ganzjährig frei in der Natur gehalten und ernähren sich von den natürlichen Weiden mit wild wachsenden Kräutern. Dadurch erhält die Milch eine besondere Qualität mit milden und zugleich markanten Düften und Aromen.

Das Klima und die Weiden wirken sich positiv auf das Leben der Schafe und ihre Milchproduktion aus und mildern den eher kräftigen Geschmack der Schafsmilch ab.

Besonderheiten

Beim Verkäsen der Milch dürfen nur autochthone Fermente verwendet werden.

Die Produktion der Milch und die Herstellung von "Pecorino Toscano" müssen bis zur Marktreife im Erzeugungsgebiet erfolgen, was bei der gereiften Variante 4 Monate sind. Unser Pecorino wird sogar 6 Monate im Ursprungsgebiet gereift.

Auf dem Laib muss das Logo zur Kennzeichnung der g.U. durch Brandmarkung (beim jungen mit Tintenstempel) angebracht werden. Das Logo umfasst den Schriftzug „Pecorino Toscano DOP“.

Herstellung

Entsprechend der traditionellen toskanischen Käseertradition bewahrt „Pecorino Toscano“ auch bei langer Reifungsdauer seinen markanten aber nie scharfen Geschmack, der den Gaumen jedes Käseliebhabers erfreut.

Rezeptvorschlag

In der Toskana ist dieser Pecorino in unzähligen Rezepten fest verankert.

In Italien liebt man Pecorino Toscano DOP mit Ciabatta, gerieben auf Salat oder als Antipasti mit getrockneten Tomaten und Olivenöl beträufelt. Oder man reibt ihn über Pasta, Pizza, Polenta, Risotto und Gemüse. Ein Tausendsassa!