





Pecorino Sardo Dolce DOP, 2,5kg

Sardo Dolce DOP aus Sardinien



Artikelnummer 30127	GTIN-Stück  8 000067 684030	GTIN-Verpackung 98000067684033	eco-ID 221308	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

Marke

Vallée Verte



Qualität

EU Bio-Logo, Italienische Landwirtschaft, geschützte Ursprungsbezeichnung



Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-003 | Lacon
IT-BIO-006 | ICEA



Zollrechtliche Herkunft

Italien (IT)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Italien

Verarbeitungsland

Italien

Verpackungsland

Italien

Zutaten

SCHAFMILCH*, Meersalz, Lab, Milchsäurekulturen

enthält folgende allergene Zutaten: Milch

**aus kontrolliert ökologischer Erzeugung*

Diese Zutatenliste entspricht einer Volldeklaration im Sinne der Richtlinien des Bundesverbandes Naturkost & Naturwaren.

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.



Pecorino Sardo Dolce DOP, 2,5kg

Sardo Dolce DOP aus Sardinien



Artikelnummer 30127	GTIN-Stück  8 000067 684030	GTIN-Verpackung 98000067684033	eco-ID 221308	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

Allgemeines

Aus der puren, frischen Schafsmilch Sardinien kást Familie Argiolas den echten Pecorino und die weltberühmten Käse der sardischen Hirten. Ganz im Süden Sardinien findet man das Campidano, eine fruchtbare Ebene mit saftigen, grasgrün leuchtenden Weiden. In dieser wunderschönen Umgebung liegt die Käserei der Familie Argiolas in der Gemeinde Dolianova.

Zwei junge Brüder, Ennio und Eligio Argiolas, waren es, die 1954 die Initiative ergriffen, mit Käse zu arbeiten. Damit legten sie den Grundstein für das Unternehmen Argiolas. In den Anfangsjahren hatten die beiden Brüder keine Produktionsstätte zur Verfügung. Sie kauften Käse von den Hirten, um ihn im eigenen Keller zu reifen. Den gereiften Käse verkauften sie dann an Großhändler in ganz Italien. Einige Jahre später beschlossen die Brüder, den Erlös ihres Geschäfts in die Käseherstellung zu investieren, sie mieteten eine kleine Molkerei. Sie experimentierten und hatten Erfolg, die Qualitäten wurden immer besser. 1970 beschlossen die Brüder dann, eine eigene Molkerei zu errichten. Zu diesem Zweck wurde das damalige Industriegebiet in Dolianova ausgewählt, direkt am Fuße der Hügel, in die die Hirten ihre Weidetiere brachten.

In die Molkerei wurde regelmäßig investiert, immer mit dem Fokus, sardische Traditionen der Käseherstellung zu bewahren. Antonello folgt nun seinem Vater und Onkel. Sein Herzenswunsch ist es, dass sein Käse das Erbe der sardischen Hirtenkultur hinaus in die Welt trägt.

Besonderheiten

Dank der hervorragenden Qualität der Produkte hat die Käserei bereits sehr viele nationale und internationale Preise erhalten. Es wird zwischen zwei Sorten unterschieden: „dolce“ mit kurzer Reifezeit (20-60 Tage) und „maturo“ mit einer Reifezeit von mindestens zwei Monaten.

Kurzbeschreibung

Sehr junger Pecorino. Fein säuerlich, milchig und frisch. Passt super zu Salat.

Rezept, Zubereitung

Ein sardisches Sprichwort zur Gastfreundschaft:

"Bucconi partiu, s'angelu si ci sezzit."

Bei einem geteilten Häppchen sitzt ein Engel.

PECORINO ARROSTO - gegrillter Pecorino

Den Pecorino in ca. 0,5 cm dicke Scheiben schneiden, etwa 2-3 Minuten von beiden Seiten grillen und auf einem Stück Pane Carasatu/Guttiau servieren. Dieses einfache Brot nahmen die sardischen Schafhirten früher als ein Dauerbrot mit auf ihre tage- und wochenlangen Ausflüge. Das traditionelle, hauchdünne Knusperbrot Sardinien schmeckt besonders lecker.

Dazu ein Glas Cannonau. Ein aromatischer, sardischer Rotwein mit fruchtigen Aromen, warm und umhüllend mit dem richtigen Maß an Tanninen. Das Weinbaugebiet liegt rund um Dolianova im Süden Sardinien, da wo auch der Käse herkommt.

Quelle Inhalte: Hersteller und Europäische Kommission; Quelle Rezept und Getränk: www.tiposarda.de

Herstellung

Das Ursprungsgebiet für den Pecorino Sardo Dolce DOP umfasst das gesamte Gebiet der autonomen Region Sardinien. Von dort muss die Milch kommen, dort muss der Käse hergestellt sowie gereift werden. Sardinien eignet sich besonders gut für die Weidewirtschaft. Auf den Naturwiesen wachsen viele Arten von Pflanzen, die eine überaus wichtige Nahrungsquelle für die Schafe sind.



Die Schafmilchverarbeitung hat auf Sardinien eine lange Tradition und die Käsemeister*innen von dort haben es perfekt verstanden, das uralte Wissen mit den modernen Erkenntnissen und Technologien in Einklang zu bringen. So konnte Pecorino Sardo in seinen organoleptischen und geschmacklichen Eigenschaften immer weiter verbessert werden.



Pecorino Sardo Dolce DOP, 2,5kg

Sardo Dolce DOP aus Sardinien



Artikelnummer 30127	GTIN-Stück  8 000067 684030	GTIN-Verpackung 98000067684033	eco-ID 221308	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei 4-8 °C lagern

Allergiehinweise

enthalten: Milch, Laktose, Milcheiweiß

Weitere Eigenschaften

alkoholfrei ✓



Rohstoffe nicht jodiert ✓



Pecorino Sardo Dolce DOP, 2,5kg

Sardo Dolce DOP aus Sardinien



Artikelnummer 30127	GTIN-Stück  8 000067 684030	GTIN-Verpackung 98000067684033	eco-ID 221308	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	Sardinien
Milchart	Schaf
Rohmilch	nein
Wärmebehandlung	pasteurisiert
Wärmebehandlung Käse	pasteurisiert
Wärmebehandlung Endprodukt Käse	nein
Homogenisiert	nein
Käsegruppe	Schnittkäse
Käsegruppe AT	Halbharter Schnittkäse
Fett i. Tr. mindestens	mindestens 50 % ja
Produzent	Argiolas Formaggi
Fettgehaltsstufe	Rahmstufe
Fettgehaltsstufe AT	Vollfettstufe
Art der Reifung	rindengereift
Reifezeit Text	mind. 20 Tage
Labart	Kälberlab
Salz	0,6 %
Salzart	Meersalz
Rinde verzehrbar	nein
Rinde	Naturrinde, nicht zum Verzehr empfohlen
Käseform	Ganzer Laib
Haltbarmachung	vakuumiert
Reifezeit Einheit	20 Tag(e)

Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Staatliche Siegel	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos	Italienische Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	IT-BIO-006, DE-ÖKO-003
Weitere Qualitätskriterien und Labels	geschützte Ursprungsbezeichnung

Gesetzliche Angaben

Rechtliche Bezeichnung des Produkts	Schnittkäse
Inverkehrbringer	Vallée Verte GmbH, Freiburger Straße 2a, D-77694 Kehl

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g



Energie kJ / kcal	1517 kJ / 366 kcal
Fett	30,1 g
davon gesättigte Fettsäuren	20,7 g
Kohlenhydrate	2,75 g
davon Zucker	0,8 g
Eiweiß	21 g
Salz	0,6 g



Pecorino Sardo Dolce DOP, 2,5kg

Sardo Dolce DOP aus Sardinien



Artikelnummer 30127	GTIN-Stück  8 000067 684030	GTIN-Verpackung 98000067684033	eco-ID 221308	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart Laib

Verpackungsmaterial PET

Preise und Konditionen

Pfand nein

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack Aroma: milde, süße Schafmilcharomen, erinnert an frische Limette, Zitrone, Grapefruit und Karamell; Grundgeschmacksarten: ausgewogen mit süßen und sauren sowie fein-herben Tendenzen; milder Typ

Geruch frisch mit ganz leichtem Schafmilchduft

Konsistenz angenehm weich für einen Schnittkäse, anhaftend, schönes Mundgefühl