



Pecorino Romano Bio DOP, 3kg

Pecorino Romano DOP



Artikelnummer 30137	GTIN-Stück  4 046896 301377	GTIN-Verpackung 98000067685139	eco-ID 221312	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

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* (thermisert), Meersalz, Milchsäurekulturen, Lab

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 Romano Bio DOP, 3kg

Pecorino Romano DOP



Artikelnummer 30137	GTIN-Stück  4 046896 301377	GTIN-Verpackung 98000067685139	eco-ID 221312	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

Allgemeines

Aus der reinen, frischen Schafsmilch Sardiniens käst Familie Argiolas den echten Pecorino und die weltberühmten Käse der sardischen Hirten. Ganz im Süden Sardiniens 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

Eine besondere Käsespezialität, die sich im Geschmack und im "Mouthfeeling" wesentlich von anderen Pecorinos unterscheidet.

Das gesamte Gebiet der Regionen Sardinien, Latium und der Provinz Grosseto ist als Herstellungsgebiet von Pecorino Romano DOP erlaubt. Unter dem Aspekt der natürlichen Faktoren weist das Erzeugungsgebiet besondere Klima- und Bodenbedingungen auf.

Kurzbeschreibung

Mürber Käseteig. Fein-säuerlich mit Salznote. Eignet sich als Reibekäse oder zum Überbacken. Reiner Würzkäse.

Rezept, Zubereitung

Spaghetti Cacio e Pepe - ein einfaches, typisches, köstliches Gericht aus Bella Italia.

Für 4 Personen benötigt man lediglich: 400g Spaghetti | 250 g Pecorino | etwas Olivenöl und frisch gemahlener Pfeffer

Den Pecorino reiben. Pasta kochen und 2-3 Minuten vor Ende der Garzeit abgießen. Dabei Kochwasser zurückbehalten, das wird noch benötigt. Eine Pfanne auf mittlere Hitze erwärmen, die Spaghetti mit einem großen Schuss Kochwasser in die Pfanne geben und köcheln lassen. Etwas Olivenöl und frisch gemahlener Pfeffer dazugeben und umrühren. Nun den Pecorino und bei Bedarf noch etwas Kochwasser dazugeben. Der Pecorino schmilzt in der Pfanne, verbindet sich mit dem Wasser und ergibt eine cremige Sauce. Wer mag kann noch nachpfeffern. Buon Appetito!

Quelle Inhalte: Hersteller und Europäische Kommission

Herstellung

„Pecorino Romano“ DOP darf ausschließlich aus frischer Schafsvollmilch aus den oben genannten Gebieten hergestellt werden. Vor dem Einlaben gibt der/die Käser*in eine Mischung von bestimmten Bakterien, die „scotta innesto“, in die Milch. Diese Mischung wird täglich produziert, das Rezept wird seit Jahrhunderten von Generation zu Generation weitergegeben. Die Dicklegung der Milch erfolgt bei einer Temperatur von 38 bis 40°C mit Lämmermagenlab in Pastenform, das ausschließlich von Tieren aus demselben Erzeugungsgebiet stammt. Die Dickete muss bei einer Temperatur von 45 bis 48°C nachgebrannt werden. Das Salzen erfolgt bei diesem Käse trocken. Die Reifungszeit beträgt mindestens fünf Monate. Die Erzeugung findet von Oktober bis Juli statt.

Die Laibe von „Pecorino Romano“ werden am Rand mit dem dazu bestimmten Stempel gekennzeichnet. Mit dem Stempel werden auf dem Laib die Bezeichnung „Pecorino Romano“, das Siegel der Ursprungsprovinz, der Code der Käserei sowie Monat und Jahr der Erzeugung angebracht.



Pecorino Romano Bio DOP, 3kg

Pecorino Romano DOP



Artikelnummer 30137	GTIN-Stück  4 046896 301377	GTIN-Verpackung 98000067685139	eco-ID 221312	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei 4-8 °C lagern

Allergiehinweise


enthalten: Milch, Milcheiweiß

Spuren möglich: Laktose

Weitere Eigenschaften

alkoholfrei ✓

Rohstoffe nicht jodiert ✓

Artikelnummer 30137	GTIN-Stück  4 046896 301377	GTIN-Verpackung 98000067685139	eco-ID 221312	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	Italien, Sardinien
Milchart	Schaf
Rohmilch	nein
Wärmebehandlung Endprodukt Käse	nein
Wärmebehandlung	thermisiert
Wärmebehandlung Käse	thermisiert
Homogenisiert	nein
Käsegruppe	Hartkäse
Käsegruppe AT	Hartkäse
Fett i. Tr. mindestens	mindestens 45 %
Produzent	Argiolas Formaggi
Fettgehaltsstufe	Vollfettstufe
Fettgehaltsstufe AT	Vollfettstufe
Art der Reifung	rindengereift
Reifezeit Text	6 Monate
Labart	Schaflab
Salz	4,7 %
Salzart	Meersalz
Rinde verzehrbar	ja
Rinde	Naturrinde, nicht zum Verzehr empfohlen
Käseform	Keilstück
Haltbarmachung	vakuumiert
Reifezeit Einheit	6 Monat(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

Rechtlicher Hinweis Ergänzung	Mit thermisierter Schafmilch hergestellt.
Rechtliche Bezeichnung des Produkts	Hartkäse
Inverkehrbringer	Vallée Verte GmbH, Freiburger Straße 2a, D-77694 Kehl

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1683 kJ / 401 kcal
Fett	33 g
davon gesättigte Fettsäuren	24 g
Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g
Eiweiß	26 g
Salz	4,7 g



Pecorino Romano Bio DOP, 3kg

Pecorino Romano DOP



Artikelnummer 30137	GTIN-Stück  4 046896 301377	GTIN-Verpackung 98000067685139	eco-ID 221312	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart Stück
 Verpackungsmaterial PET

Preise und Konditionen

Pfand nein

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack Aroma: milde Schafmilchnoten, nussig, fruchtig, Röstaromen;
 Grundgeschmack: ausgewogen mit einer Tendenz zu salzig; insgesamt
 ein pikanter Typ

Geruch nach frischer Säure und Schafmilch

Konsistenz trockener Teig, der aber Frische und Feuchtigkeit beim Kauen
 "versprüht"