




Pecorino Romano DOP, 25kg

Pecorino Romano DOP



Artikelnummer 30130	GTIN-Stück  4 046896 301308	GTIN-Verpackung 94046896301301	eco-ID 292967	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

Marke

Vallée Verte



Qualität

EU Bio-Logo, Italienische Landwirtschaft

Öko-Kontrollstelle

IT-BIO-009 | CCPB

Zollrechtliche Herkunft

Italien (IT)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region

Hauptzutaten

Italien

Verarbeitungsland

Italien

Verpackungsland

Italien

Zutaten

SCHAFMILCH* (thermisiert), Meersalz, tierisches 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.



Allgemeines

Aus der puren, frischen Schafsmilch Sardinien käst Familie Argiolas den echten Pecorino, einen 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. Später beschlossen sie, eine kleine Molkerei zu mieten. Sie experimentierten und hatten Erfolg. 1970 beschlossen die Brüder dann, eine eigene Molkerei zu errichten. Sie investierten regelmäßig, 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.



Pecorino Romano DOP, 25kg

Pecorino Romano DOP



Artikelnummer 30130	GTIN-Stück  4 046896 301308	GTIN-Verpackung 94046896301301	eco-ID 292967	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

Besonderheiten

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

Kurzbeschreibung

In Italien darf dieser Käse nicht fehlen. Er ist ein Tausendsassa in der Küche, weil er sich optimal als Reibekäse, zum Befüllen oder zum Überbacken eignet.

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!

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.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei 2-8 °C lagern

Allergiehinweise

enthalten: Milch, Laktose, Milcheiweiß

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
30130	 4 046896 301308	94046896301301	292967	

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	Sardinien
Milchart	Schaf
Süßung	nicht gesüßt
Rohmilch	nein
Wärmebehandlung	thermisiert
Wärmebehandlung Käse	thermisiert
Wärmebehandlung Endprodukt Käse	nein
Homogenisiert	nein
Käsegruppe	Hartkäse
Käsegruppe AT	Hartkäse
Käsegruppe CH	extra-hart
Fett i. Tr. mindestens	mindestens 40 %
Lactosegehalt	ja
Produzent	0 %
Fettgehaltsstufe	Käserei SIAS SRL
Fettgehaltsstufe AT	Rahmstufe
Fettgehaltsstufe CH	Vollfettstufe
Art der Reifung	Vollfettstufe
Reifezeit Text	rindengereift
Labart	mindestens 150 Tage
Salz	Schaflab
Salzart	2,6 %
Rinde verzehrbar	Meersalz
Rinde	nein
Käseform	Naturrinde, nicht zum Verzehr empfohlen
Haltbarmachung	Ganzer Laib
Reifezeit Einheit	vakuumiert
	150 Tag(e)

Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Staatliche Siegel	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos	Italienische Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	IT-BIO-009

Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis	Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
Rechtliche Bezeichnung des Produkts	Hartkäse
Inverkehrbringer	Vallée Verte GmbH, Freiburger Straße 2a, D-77694 Kehl



Pecorino Romano DOP, 25kg

Pecorino Romano DOP



Artikelnummer 30130	GTIN-Stück  4 046896 301308	GTIN-Verpackung 94046896301301	eco-ID 292967	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1683 kJ / 401 kcal
Fett	33 g
davon gesättigte Fettsäuren	24 g
Kohlenhydrate	0,0 g
davon Zucker	0,0 g
Eiweiß	26 g
Salz	4,8 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Stück
Verpackungsmaterial	PE

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