



Pecorino Stagionato, 3,3kg

Pecorino Stagionato



Artikelnummer 30300	GTIN-Stück  8 053676 230044	GTIN-Verpackung 98053676230047	eco-ID 43243	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

Marke

Vallée Verte



Qualität

EU Bio-Logo, Italienische Landwirtschaft

Öko-Kontrollstelle

IT-BIO-006 | ICEA

Zollrechtliche Herkunft

Italien (IT)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Italien

Zutaten

SchafMILCH* (RohMILCH), 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.



Allgemeines

Die Agrar- und Viehwirtschaft ist auf Sardinien seit uralten Zeiten stark verwurzelt. Die Schafzucht diente seit jeher für einen Großteil der Bevölkerung als hauptsächliche, wenn nicht sogar einzige, Einkommensquelle. Noch heute gehört die Agrar- und Viehwirtschaft zusammen mit der Schafmilchverarbeitung nach Beschäftigtenzahl und Umsatz sozioökonomisch zu den führenden Sektoren.

Der Hersteller gehört zu den ersten Käsereien in Sardinien, die mit einem Bio-Zertifikat ausgezeichnet wurden. Er ist ausgesprochen leidenschaftlich bei der Sache. Zahlreiche und prestigeträchtige Preise wurden dem Familienbetrieb für die Qualität der Milchproduktion verliehen.

Besonderheiten

Folgende Rindenentwicklung ist bei diesem Käse erwünscht und deshalb völlig unbedenklich:

Der Käse reift traditionell auf unbehandelten Holzbrettern. In diesem Milieu entwickeln sich weiße, graue bis blaue oder schwarze Schimmelkulturen auf der Naturrinde, die den Käse nach einer gewissen Reifezeit vollständig umschließen. Nach Reifungsende wird der Käse gereinigt und versendet. Nun kann es vorkommen, dass der Schimmel wieder wächst, bevor er den Handel erreicht hat. Diese Schimmelbildung ist aber ganz normal und typisch für dieses Naturprodukt. Es handelt sich dabei lediglich um eine optische Veränderung. Die geschmackliche Qualität wird dadurch nicht beeinträchtigt.

Aus ästhetischen Gründen kann der Schimmel sehr leicht mit einem in Salzwasser getränkten Einwegtuch entfernt werden.

Kurzbeschreibung

Leicht mürber Käseteig. Fein säuerlich und milchig. Optimaler Schafkäse für die Käseplatte oder klassisch als Reibekäse.



Pecorino Stagionato, 3,3kg

Pecorino Stagionato



Artikelnummer 30300	GTIN-Stück  8 053676 230044	GTIN-Verpackung 98053676230047	eco-ID 43243	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

Rezept, Zubereitung

Zu Beginn 19. Jh. gingen römische Salzfirmen nach Sardinien. Sie errichteten Salzmagazine mit Salzern vom Festland und Käsereien, weil Schafmilch günstig war. Aus dieser Geschichte ist eine traditionelle, kulinarische Kombination aus Pecorino und Salz entstanden:

Pecorino con i baccelli (Pecorino mit Bohnenschoten)

Dieses Gericht kann als Imbiss am Nachmittag oder nach dem zweiten Gang serviert werden. Die Bohnenschoten in der Schale in leicht gesalzenem Wasser kochen, das Wasser abgießen. Diese Bohnen mit dem Käse auf den Tisch stellen. Man schält die Bohnen, entfernt die Häutchen, stipt sie in Salz und isst sie mit einem Stückchen Pecorino. Dazu reicht man frisch gebackenes Brot und einen Chianti.

Eine moderne Variante: Die gekochten Bohnen aushülen, den Pecorino in kleine Würfel schneiden. In eine Keramikschale geben. Eine Sauce aus weißem Schaumwein, Salz, Olivenöl und frisch gemahlenem Pfeffer zubereiten und den Käse und die Bohnen darin marinieren. Köstlich als Vorspeise und in einem bäuerlichen Menü.

Herstellung

Die Käserei ist ein Familienbetrieb im Herzen des Logudoro, eine Region im Nordwesten Sardinien, dessen Philosophie darauf beruht, Traditionen zu erhalten sowie Tiere und Umwelt zu schützen. Daher stammt die Milch für den Käse ausschließlich aus eigener Produktion. Die Schafe werden selbstverständlich nur mit Bio-Futter genährt und auf den Bergwiesen des Logudoro gehalten.

Die Qualität der Käse wird stark von der typischen Gebirgsatmosphäre geprägt. Die frische, duftende Schafmilch wird nicht pasteurisiert, damit sie ihre ursprünglichen Eigenschaften behält. In handwerklicher Tradition wird der Käsebruch nach dem Gerinnen geschnitten und geformt. Ein grundlegendes Merkmal ist das lange Pressen der frischen Käselaike, die danach in eigenen Kellern reifen. In dieser Zeit werden die Käse regelmäßig gedreht, mit Salzwasser gewaschen und an der Oberfläche mit einer Mischung aus Olivenöl eingefettet.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei 4-8 °C lagern

Allergiehinweise

enthalten: Milch, Milcheiweiß



Pecorino Stagionato, 3,3kg
Pecorino Stagionato



Artikelnummer 30300	GTIN-Stück  8 053676 230044	GTIN-Verpackung 98053676230047	eco-ID 43243	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	Sardinien
Milchart	Schaf
Süßung	nicht gesüßt
Rohmilch	ja
Wärmebehandlung	keine
Wärmebehandlung Käse	keine Wärmebehandlung
Wärmebehandlung Endprodukt Käse	nein
Homogenisiert	nein
Käsegruppe	Hartkäse
Fett i. Tr. mindestens	mindestens 45 %
Produzent	ja
Fettgehaltsstufe	Vollfettstufe
Fettgehaltsstufe AT	Vollfettstufe
Fettgehaltsstufe CH	Vollfettstufe
Art der Reifung	rindengereift
Reifezeit Text	Mind. 3-6 Monate
Labart	Kälberlab
Salz	2 %
Salzart	Meersalz
Rinde verzehrbar	nein
Rinde	Naturrinde, nicht zum Verzehr empfohlen
Käseform	Ganzer Laib
Haltbarmachung	vakuumiert
Reifezeit Zahl	3 Monat(e)

Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Staatliche Siegel	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos	Italienische Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	IT-BIO-006

weitere Bezeichnungen

Aussprache	Päkorino Statschonato
------------	-----------------------

Gesetzliche Angaben

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



Pecorino Stagionato, 3,3kg
Pecorino Stagionato



Artikelnummer 30300	GTIN-Stück  8 053676 230044	GTIN-Verpackung 98053676230047	eco-ID 43243	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1730 kJ / 415 kcal
Fett	36 g
davon gesättigte Fettsäuren	26 g
Kohlenhydrate	2,5 g
davon Zucker	2,5 g
Eiweiß	26 g
Salz	2 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Stück
Verpackungsmaterial	PE

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	süß mit angenehmer Schärfe, ausgewogen umami, feine Schafmilchnote mit Nuancen von Zitrus, Karamell und Haselnuss
Geruch	süß, mit ausgeprägtem Schafmilcharoma, fein würzig mit milder Säure
Konsistenz	hart, trocken, bröckelig