



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
30105	 8 053676 230020	98053676230023	74593	

Marke

Vallée Verte



Qualität

EU Bio-Logo, Italienische Landwirtschaft

Allgemeines

Die Käserei "Funtana Cana" in Pattada befindet sich im Herzen der Logudoro, ein Landschaft, wo die Natur und die Zeit eine zentrale Rolle beibehalten haben. Noch heute werden in dieser Region Käse nach Jahrhunderte alter Tradition der sardischen Hirten und deren überlieferten Rezepten hergestellt. Vom Vater zum Son wurde diese Tradition der handwerklichen Kunst der Käseherstellung seit mehreren Generationen überliefert.



Besonderheiten

Pecorino (von ital. pecora: Schaf) ist ein italienischer Käse, der aus reiner Schafsröhmilch hergestellt wird. Bei dem Namen 'Pecorino' handelt es sich um eine Sammelbezeichnung für verschiedene Schafmilchkäse. Jede Region Italiens kennt eigene Varianten des Pecorino. Einige davon können auf eine lange Geschichte zurückblicken. Lediglich vier Sorten unterliegen mit ihren jeweiligen Namen der geschützten Ursprungsbezeichnung.

Kurzbeschreibung

Fein mürber Käseteig. Dieser Schafmilchkäse schmeckt fein säuerlich milchig.

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Pecorino Fresco harmoniert mit trockenen Rotweinen wie dem Rioja. Bevorzugt man Weißweine, sollte man körperreiche wählen.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei 4-8 °C lagern

Verarbeitungshinweis

Bei länger gereiftem Pecorino entstehen typische, winzige Kristalle und vereinzelt kleine Löcher, in denen sich Reifeflüssigkeit ansammeln kann. Die Italiener nennen diese Flüssigkeit 'lacrima'. Mitunter kann sich in diesen Löchern Schimmel bilden, der bei geringem Aufkommen großzügig abgeschnitten werden kann und keinen Reklamationsgrund darstellt.

Rezept, Zubereitung

Je nach Alter wird der Pecorino entweder als Tafelkäse oder als Reibekäse serviert. Sehr gut schmeckt er pur, in Stücke geschnitten, mit salzarmem Brot, oder mit frischen, jungen Bohnen.

Herstellung



Die Rohmilch, welche für die Herstellung genutzt wird, stammt ausschließlich von Schafen, die in der typischen Berg-Umgebung Italiens, auf den fruchtbaren Weiden zwischen den Bergen grasen und somit eine äußerst schmackhafte Milch produzieren.



Pecorino Fresco Sardo, 3,3kg

Pecorino Fresco Sardo



Artikelnummer 30105	GTIN-Stück  8 053676 230020	GTIN-Verpackung 98053676230023	eco-ID 74593	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

Sonstige Hinweise

Trotz der jahrhundertealten Tradition von Schafkäse in Sardinien ist der Pecorino Sardo doch ein relativ neuer Käse (DOC-Siegel 1991) und auch unbekannter als seine Verwandten.

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.

Allergiehinweise

enthalten: Milch, Laktose, Milcheiweiß

Weitere Eigenschaften



ungesüßt ✓



Pecorino Fresco Sardo, 3,3kg

Pecorino Fresco Sardo



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
30105	 8 053676 230020	98053676230023	74593	

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	Schnittkäse
Käsegruppe AT	Schnittkäse
Fett i. Tr. mindestens	mindestens 45 %
Produzent	Vallée Verte GmbH
Fettgehaltsstufe	Vollfettstufe
Fettgehaltsstufe AT	Vollfettstufe
Fettgehaltsstufe CH	Vollfettstufe
Art der Reifung	rindengereift
Reifezeit Text	mind. 30 Tage
Labart	Kälberlab
Salz	2 %
Salzart	Meersalz
Rinde	Naturrinde, nicht zum Verzehr empfohlen
Käseform	Ganzer Laib
Haltbarmachung	vakuumiert
Reifezeit Einheit	30 Tag(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 Fräsko Sardo
------------	-----------------------

Gesetzliche Angaben



Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis	Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
Rechtlicher Hinweis Ergänzung	Mit Rohmilch hergestellt. Mit Schafmilch hergestellt.
Rechtliche Bezeichnung des Produkts	Schnittkäse
Inverkehrbringer	Vallée Verte GmbH, Freiburger Straße 2a, D-77694 Kehl; info@vallee-verte.de
E-Mail Inverkehrbringer	info@vallee-verte.de



Pecorino Fresco Sardo, 3,3kg

Pecorino Fresco Sardo



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
30105	 8 053676 230020	98053676230023	74593	

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1680 kJ / 405 kcal
Fett	26 g
davon gesättigte Fettsäuren	13 g
Kohlenhydrate	3,7 g
davon Zucker	1 g
Eiweiß	21 g
Salz	1,1 g

Maße und Gewichte der VE (VerbrauchsEinheit / Stück)

Füllgewicht	3,3 kg
-------------	--------

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Laib
Verpackungsmaterial	PE

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	vollmundiges Schafaroma, süß-säuerlich im Geschmack, mit angenehmer Würze
Geruch	milchig-süß, charakteristisch nach Schafsmilch
Konsistenz	schnittfest, trocken, mürbe