



# Pecorino Toscano DOP stagionato, 1,4kg

Pecorino Toscano DOP stagionato



<b>Artikelnummer</b> 30450	<b>GTIN-Stück</b>  8 001610 929301	<b>GTIN-Verpackung</b> 98001610929304	<b>eco-ID</b> 185167	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

## Marke

Vallée Verte



## Qualität

EU Bio-Logo, EU Landwirtschaft, geschützte Ursprungsbezeichnung



## Öko-Kontrollstelle

IT-BIO-002 | CODEX

## Zollrechtliche Herkunft

Italien (IT)

## Wechselnde Ursprungsländer

nein

## Ursprungsland/ -region

### Hauptzutaten

Italien

## Verarbeitungsland

Italien

## Verpackungsland

Italien

## Zutaten

SCHAFMILCH\*, Steinsalz, 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

Pecorino Toscano DOP ist ein Käse uralten Ursprungs. Er ist seit der Etruskerzeit (ab 800 v. Chr.) in zahlreichen historischen Zeugnissen nachgewiesen und hat sich im Laufe der Jahrhunderte in dem als „Maremma“ bezeichneten Gebiet verbreitet, das hauptsächlich in der Region Toskana liegt. Das Erzeugungsgebiet von Pecorino Toscano DOP umfasst die Region Toskana und die Territorien von 11 Gemeinden in Latium und 2 Gemeinden in Umbrien.

Die besonderen Eigenschaften von „Pecorino Toscano“ sind der duftenden Schafmilch und dem Herstellungsverfahren zu verdanken. Die Schafe werden nahezu ganzjährig frei in der Natur gehalten und ernähren sich von den natürlichen Weiden mit wild wachsenden Kräutern. Dadurch erhält die Milch eine besondere Qualität mit milden und zugleich markanten Düften und Aromen. Das Klima und die Weiden wirken sich positiv auf das Leben der Schafe und ihre Milchproduktion aus und mildern den eher kräftigen Geschmack der Schafmilch ab.





# Pecorino Toscano DOP stagionato, 1,4kg

*Pecorino Toscano DOP stagionato*



<b>Artikelnummer</b> 30450	<b>GTIN-Stück</b>  8 001610 929301	<b>GTIN-Verpackung</b> 98001610929304	<b>eco-ID</b> 185167	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

## Besonderheiten

Beim Verkäsen der Milch dürfen nur autochthone Fermente verwendet werden. Die Produktion der Milch und die Herstellung von "Pecorino Toscano" müssen bis zur Marktreife im Erzeugungsgebiet erfolgen, was bei der gereiften Variante 4 Monate sind. Unser Pecorino wird sogar 6 Monate im Ursprungsgebiet gereift. Auf dem Laib muss das Logo zur Kennzeichnung der g.U. durch Brandmarkung (beim jungen mit Tintenstempel) angebracht werden. Das Logo umfasst den Schriftzug „Pecorino Toscano DOP“.

## Kurzbeschreibung

Typisch Pecorino. Fein mürber Käseteig. Immer nach Milch schmeckend, mit feiner Säure. Klassisch auf der Käseplatte oder zu Tapas und als Reibekäse.

## Rezept, Zubereitung

In der Toskana ist dieser Pecorino in unzähligen Rezepten fest verankert. In Italien liebt man ihn mit Ciabatta, gerieben auf Salat oder als Antipasti mit getrockneten Tomaten und Olivenöl beträufelt. Oder man reibt ihn über Pasta, Pizza, Polenta, Risotto und Gemüse. Ein Tausendsassa!

Focaccia mit Pecorino Toscano DOP, Finocchiona PGI und Auberginen

1 Focaccia mit toskanischem Öl | 300 g frischer Pecorino Toscano DOP | 250 g Finocchiona IGP (Salami mit Fenchel) | 2 Scheiben lila Auberginen

Schneiden Sie die Focaccia in zwei Hälften und rösten Sie sie einige Minuten lang. Schneiden Sie die Fenchelsalami (Finocchiona ggA) in dünne Scheiben und legen Sie sie in die Focaccia. Schneiden Sie dann den frischen Pecorino Toscano DOP in dicke Scheiben und beenden Sie die Füllung mit zwei großen Scheiben angebratenen Auberginen.

Als perfekte Getränkebegleiter dienen toskanische Weine.

Quelle Inhalte: Amtsblatt der Europäischen Kommission; Quelle Rezept: pecorinotoscanodop.it

## Herstellung

Die Milch für diesen Pecorino darf von den sardischen Schafen sowie den Rassen Comisana, Apennin und Massese kommen. Sie werden zweimal täglich gemolken, und zwar für einen Zeitraum, der zwischen 100 und 200 Tagen im Jahr variieren kann. In jeder Laktation werden je nach Alter des Tieres und der Rasse 70 bis 300 Liter Milch produziert.

Entsprechend der traditionellen toskanischen Käseertradition bewahrt „Pecorino Toscano“ auch bei langer Reifungsdauer seinen markanten aber nie scharfen Geschmack, der den Gaumen jedes Käseliebhabers erfreut.

## Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei 6-8 °C lagern

## Allergiehinweise

**enthalten:** Milch, Milcheiweiß

**nicht enthalten:** Kuhmilcheiweiß

**Ausschluss garantiert:** Laktose

## Weitere Eigenschaften

Rohstoffe nicht jodiert ✓

ungesüßt ✓



Lebensmittel gentechnikfrei ✓



# Pecorino Toscano DOP stagionato, 1,4kg

*Pecorino Toscano DOP stagionato*



<b>Artikelnummer</b> 30450	<b>GTIN-Stück</b>  8 001610 929301	<b>GTIN-Verpackung</b> 98001610929304	<b>eco-ID</b> 185167	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

## Warengruppenspezifische Angaben

<b>Rechtlicher Status</b> .....	Lebensmittel
<b>Region</b> .....	Italien, Toscana
<b>Milchart</b> .....	Schaf
<b>Süßung</b> .....	nicht gesüßt
<b>Rohmilch</b> .....	nein
<b>Wärmebehandlung</b> .....	pasteurisiert
<b>Wärmebehandlung Käse</b> .....	pasteurisiert
<b>Wärmebehandlung Endprodukt Käse</b> .....	nein
<b>Homogenisiert</b> .....	nein
<b>Käsegruppe</b> .....	Hartkäse
<b>Käsegruppe AT</b> .....	Hartkäse
<b>Käsegruppe CH</b> .....	extra-hart
<b>Fett i. Tr.</b> .....	mindestens 45 %
<b>mindestens</b> .....	ja
<b>Produzent</b> .....	Vallée Verte GmbH
<b>Fettgehaltsstufe</b> .....	Vollfettstufe
<b>Fettgehaltsstufe AT</b> .....	Vollfettstufe
<b>Fettgehaltsstufe CH</b> .....	Vollfettstufe
<b>Art der Reifung</b> .....	rindengereift
<b>Reifezeit Text</b> .....	mindest 6 Monate gereift
<b>Labart</b> .....	Kälberlab
<b>Salzart</b> .....	Steinsalz
<b>Rinde verzehrbar</b> .....	ja
<b>Rinde</b> .....	Naturrinde, nicht zum Verzehr empfohlen
<b>Käseform</b> .....	Ganzer Laib
<b>Haltbarmachung</b> .....	vakuumiert
<b>Reifezeit Zahl</b> .....	6 Monat(e)

## Qualität

<b>Bio-Erzeugnis</b> .....	ja
<b>Staatliche Siegel</b> .....	EU Bio-Logo
<b>Länderzusatz des EU-Logos</b> .....	EU Landwirtschaft
<b>Öko-Kontrollstelle</b> .....	IT-BIO-002
<b>Weitere Qualitätskriterien und Labels</b> .....	geschützte Ursprungsbezeichnung

## weitere Bezeichnungen

<b>Aussprache</b> .....	Pekorino Toskano statschionato
-------------------------	--------------------------------

## Gesetzliche Angaben



<b>Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis</b> .....	Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
<b>Rechtlicher Hinweis Ergänzung</b> .....	Rinde nicht zum Verzehr geeignet.
<b>Rechtliche Bezeichnung des Produkts</b> .....	Hartkäse
<b>Inverkehrbringer</b> .....	Vallée Verte GmbH, Freiburger Straße 2a, D-77694 Kehl



# Pecorino Toscano DOP stagionato, 1,4kg

*Pecorino Toscano DOP stagionato*



<b>Artikelnummer</b> 30450	<b>GTIN-Stück</b>  8 001610 929301	<b>GTIN-Verpackung</b> 98001610929304	<b>eco-ID</b> 185167	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

## Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1811 kJ / 437 kcal
Fett	37 g
davon gesättigte Fettsäuren	23 g
Kohlenhydrate	0,0 g
davon Zucker	0,0 g
Eiweiß	26 g
Salz	2,0 g

## Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Laib
Verpackungsmaterial	PE

## Preise und Konditionen

Pfand	nein
-------	------

## Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	florale Note, etwas mineralisch, nach Karamell, süß, angenehme Salznote, danach leicht herb
Geruch	lieblich, nach Karamell, Zitrusnoten – typisch nach Pecorino
Konsistenz	leicht bröselig, trocken und mürbe