



Pecorino Romano D.O.P. aus 100% Schafmilch, egalisiert, 125g

Pecorino Romano D.O.P. 125 g aus 100% Schafmilch, egalisiert



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
10779			58478	

Marke

bio-verde



Qualität

EU Bio-Logo, Italienische Landwirtschaft

Öko-Kontrollstelle

IT-BIO-006 | ICEA

Zollrechtliche Herkunft

Italien (IT)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region

Hauptzutaten

Italien

Verarbeitungsland

Italien

Verpackungsland

Italien

Zutaten

SCHAFMILCH*(thermisiert), Meersalz, tierisches 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

Pecorino ist ein original Italiensicher Hartkäse der aus Schafsmilch hergestellt wird.

Besonderheiten

Pecorino Romano wird seit Jahrhunderten im mittellitalienischen Latium in traditioneller Handwerkskunst hergestellt. Bei dieser Spezialität handelt es sich um ein D.O.P.-Produkt, das heißt der Schafmilchkäse stammt nur aus bestimmten Regionen und wird nach festen Regeln hergestellt. Die Reifezeit für den Pecorino beträgt 6 Monate.

Kurzbeschreibung

Pecorino ist ein original Italiensicher Hartkäse der aus Schafsmilch hergestellt wird.





Pecorino Romano D.O.P. aus 100% Schafmilch, egalisiert, 125g

Pecorino Romano D.O.P. 125 g aus 100% Schafmilch, egalisiert



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
10779	 4 000915 107791	 4 000915 307795	58478	

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Der original italienische Schaf-Hartkäse eignet sich mit seinem würzigen, leicht pikanten Aroma hervorragend zum Bestreuen von Pasta- und Gemüse-Gerichten, oder zum Würzen von Füllungen für Tomaten, Pilze, etc.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Nach dem Öffnen gekühlt lagern und zügig aufbrauchen

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Den Pecorino Romano im Kühlschrank bei Temperaturen zwischen 4 - 8°C aufbewahren. Nach dem Öffnen innerhalb 4 - 5 Tagen aufbrauchen.

Allergiehinweise

enthalten: Milch

Weitere Eigenschaften

Rohstoffe nicht jodiert ✓ ungesüßt ✓ Lebensmittel gentechnikfrei ✓



Pecorino Romano D.O.P. aus 100% Schafmilch, egalisiert, 125g

Pecorino Romano D.O.P. 125 g aus 100% Schafmilch, egalisiert



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
10779			58478	

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	Italien, Gegend um Rom
Milchart	Schaf
Süßung	nicht gesüßt
Rohmilch	nein
Wärmebehandlung	thermisiert
Wärmebehandlung Käse	thermisiert
Wärmebehandlung Endprodukt Käse	nein
Homogenisiert	nein
Käsegruppe	Hartkäse
Fett i. Tr.	mindestens 36 %
mindestens	ja
Produzent	ISANA
Fettgehaltsstufe	Dreiviertelfettstufe
Fettgehaltsstufe AT	Halbfettstufe
Art der Reifung	rindengereift
Reifezeit Text	180 Tage
Labart	Schaflab
Salz	2 %
Salzart	Meersalz
Rinde	Naturrinde, essbar
Käseform	Keilstück
Haltbarmachung	Schutzatmosphäre
Reifezeit Zahl	6 Monat(e)

Qualität

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

Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis	unter Schutzatmosphäre verpackt
Zusammensetzung des Schutzgases	70% Stickstoff / 30% Kohlenstoffdioxid
Rechtliche Bezeichnung des Produkts	Hartkäse aus Italien - mind. 36% Fett i.Tr.
Inverkehrbringer	Isana Naturfeinkost GmbH & Co. Produktions- und Handels KG, Gewerbering 22, D-86922 Eresing

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1634 kJ / 394 kcal
Fett	32 g
davon gesättigte Fettsäuren	18 g
Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g
Eiweiß	26 g
Salz	4,4 g
Ermittlung der Nährwerte durch	Analyse



Pecorino Romano D.O.P. aus 100% Schafmilch, egalisiert, 125g

Pecorino Romano D.O.P. 125 g aus 100% Schafmilch, egalisiert



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
10779	 4 000915 107791	 4 000915 307795	58478	

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart..... Stück

Verpackungsmaterial..... PP

Preise und Konditionen

Pfand..... nein

Sensorik, Beschaffenheit

Konsistenz..... Schnittfester Hartkäse

BioBook

BioBook Postingtext..... Pecorino ist ein original Italiensicher Hartkäse der aus Schafsmilch hergestellt wird.

BioBook Posting Briefing intern..... Pecorino Romano wird seit Jahrhunderten im mittelitalienischen Latium in traditioneller Handwerkskunst hergestellt. Bei dieser Spezialität handelt es sich um ein D.O.P.-Produkt, das heißt der Schafmilchkäse stammt nur aus bestimmten Regionen und wird nach festen Regeln hergestellt. Die Reifezeit für den Pecorino beträgt 6 Monate. Für weitere Infos: Tel. 08193932794 Email: c.hauser@isana.de