

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
30125	 4 046896 301254	98000067684040	221307	

Marke

Vallée Verte



Qualität

EU Bio-Logo, Italienische Landwirtschaft, geschützte Ursprungsbezeichnung



Allgemeines

Die Familie Argiolas stellt aus frischer Schafsmilch Sardinien den echten Pecorino und andere berühmte Käsesorten her. Im Süden Sardinien, in der fruchtbaren Ebene Campidano, liegt die Käserei der Familie in Dolianova. 1954 begannen die Brüder Ennio und Eligio Argiolas mit dem Käsehandel, indem sie gereiften Käse von Hirten im eigenen Keller lagerten und an Großhändler verkauften. Nach ersten Erfolgen investierten sie in eine kleine Molkerei und verbesserten die Käsequalität stetig. 1970 errichteten sie schließlich ihre eigene Molkerei in Dolianova, nahe den Weiden der Hirten.



Besonderheiten

Dank der hervorragenden Qualität der Produkte hat die Käserei bereits sehr viele nationale und internationale Preise erhalten. Es wird zwischen zwei Sorten unterschieden: „dolce“ mit kurzer Reifezeit (20-60 Tage) und „maturo“ mit einer Reifezeit von mindestens zwei Monaten.

Kurzbeschreibung

Ganz typisch für einen Pecorino: eine fein körnige Struktur, angenehm leichte Säure und der unverwechselbare Geschmack frischer Schafsmilch.

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Mild würzig gereifter Pecorino für die ganze Familie. Passt zu jeder Brotzeit.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei 4-8 °C lagern



Pecorino Sardo Maturo Bio DOP, 3,3kg

Pecorino Sardo Maturo Bio DOP



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
30125	 4 046896 301254	98000067684040	221307	

Rezept, Zubereitung

Kartoffel-Tortini mit Pecorino Sardo

Zutaten für 4 Personen (8 Törtchen):

4 große mehligkochende Kartoffeln | 12 entsteinte Oliven (grün & schwarz) | 2-3 Tomaten | 1 Knoblauchzehe | 1 Zweig Rosmarin, gehackt | Salz | Pfeffer | 75 g Pecorino Sardo, grob gerieben | Olivenöl

Zubereitung:

Kartoffeln schälen und in feine Scheiben hobeln. Auf ein Backblech (mit Backpapier) in 8 Rosetten anordnen, mit Olivenöl bestreichen und salzen. Bei 180°C für 10 Minuten vorbacken. Tomatenfleisch, Oliven, Knoblauch, Rosmarin und Pecorino vermischen, leicht salzen und pfeffern. Mischung auf die Rosetten geben und weitere 10 Minuten überbacken. Buon appetito!

Getränkeempfehlung:

Perfekt dazu passen sardische Weiß- oder Rotweine (z. B. Chianti) oder das leichte sardische Lagerbier Ichnusa. Alkoholfreie Seccos sind ebenfalls eine ideale Begleitung.

Herstellung

In die Molkerei wurde regelmäßig investiert, 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.

In die Molkerei wurde regelmäßig investiert, immer mit dem Fokus, sardische Traditionen der Käseherstellung zu bewahren.

Zollrechtliche Herkunft

Italien (IT)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Italien

Verarbeitungsland

Italien

Verpackungsland

Italien

Zutaten

SCHAFMILCH* (thermisiert), Meersalz, 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.

Allergiehinweise

enthalten: Milch, Laktose, Milcheiweiß



Pecorino Sardo Maturo Bio DOP, 3,3kg

Pecorino Sardo Maturo Bio DOP



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
30125	 4 046896 301254	98000067684040	221307	

Weitere Eigenschaften

alkoholfrei ✓ Rohstoffe nicht jodiert ✓

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	Italien, Sardinien
Milchart	Schaf
Rohmilch	nein
Wärmebehandlung Endprodukt Käse	nein
Wärmebehandlung	thermisiert
Wärmebehandlung Käse	thermisiert
Homogenisiert	nein
Käsegruppe	Hartkäse
Käsegruppe AT	Hartkäse
Fett i. Tr.	mindestens 50 %
mindestens	ja
Produzent	Argiolas Formaggi
Fettgehaltsstufe	Rahmstufe
Fettgehaltsstufe AT	Vollfettstufe
Art der Reifung	rindengereift
Reifezeit Text	120 Tage
Labart	Kälberlab
Salz	2 %
Salzart	Meersalz
Rinde verzehrbar	nein
Rinde	Naturrinde, nicht zum Verzehr empfohlen
Käseform	Ganzer Laib
Haltbarmachung	vakuumiert
Reifezeit Einheit	120 Tag(e)

Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Staatliche Siegel	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos	Italienische Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	IT-BIO-006, DE-ÖKO-003
Weitere Qualitätskriterien und Labels	geschützte Ursprungsbezeichnung

Gesetzliche Angaben

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



Pecorino Sardo Maturo Bio DOP, 3,3kg

Pecorino Sardo Maturo Bio DOP



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
30125	 4 046896 301254	98000067684040	221307	

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1800 kJ / 434 kcal
Fett	34,4 g
davon gesättigte Fettsäuren	26,3 g
Kohlenhydrate	5,8 g
davon Zucker	0,8 g
Eiweiß	25,2 g
Salz	2 g

Maße und Gewichte der VE (VerbrauchsEinheit / Stück)

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

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Laib
Verpackungsmaterial	PET

Preise und Konditionen

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

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	Aromen: charakteristisches Schafmilcharoma, Röst- und Karamellnoten; Grundgeschmacksart: ausgewogen mit salziger Tendenz
Geruch	Teig: frische Schafmilch mit leichter Süße; Rinde: fein-animalisch, gereifte Duftnoten
Konsistenz	erst bröckelig dann schmelzend