

PECORINO FRESCO DEI VENTI

FORMAGGIO PRODOTTO CON LATTE DI PECORA INTERO PASTORIZZATO si presenta con scalzo dritto ed un diametro della forma di 18 cm. La coagulazione viene fatta con caglio di vitello. Matura nelle nostre celle per un minimo di 60 giorni. La crosta, sottile, si presenta con un tipico colore paglierino; la pasta bianca compatta al taglio è elastica con un tipico odore lattico, al gusto è dolce con retrogusto di mandorla.

CHEESE PRODUCED WITH PASTEURIZED WHOLE SHEEP'S MILK has a straight side and a wheel diameter of 18 cm. Coagulation is done with calf rennet. It matures in our cells for a minimum of 60 days. The thin rind has a typical straw yellow color; the compact white paste is elastic when cut with a typical lactic odor, the taste is sweet with an almond aftertaste.

KÄSE AUS PASTEURISIERTER SCHAFVOLLMILCH hat eine gerade Seite und einen Raddurchmesser von 18 cm. Die Gerinnung erfolgt mit Kälberlab. Es reift mindestens 60 Tage in unseren Zellen. Die dünne Rinde hat eine typische strohgelbe Farbe; Die kompakte weiße Paste ist elastisch, wenn sie geschnitten wird, mit einem typischen Milchgeruch, der Geschmack ist süß mit einem Mandel-Nachgeschmack.

FORMAGGIO MISTO VEGETARIANO CREMOSO

Formaggio prodotto con latte vaccino e latte ovino pastorizzati. L'uso del caglio vegetale ne fa un prodotto apprezzato dai vegetariani, ma allo stesso tempo caratterizza il formaggio in modo unico. La forma di diametro 18 o di diametro 15 a scalzo tondo si caratterizza per una buccia liscia, di colore paglierino. La pasta, rigida all'inizio, diventa morbida e burrosa durante la maturazione, circa 20 giorni. L'odore di latte ed erbaceo, al gusto si presenta dolce con retrogusto di carciofo.

Cheese made with pasteurized cow's milk and sheep's milk. The use of vegetable rennet makes it a product appreciated by vegetarians, but at the same time characterizes the cheese in a unique way. The shape with a diameter of 18 or a diameter of 15 with a round side is characterized by a smooth, straw-colored skin. The dough, stiff at first, becomes soft and buttery during maturation, about 20 days. The smell of milk and herbaceous, the taste is sweet with an artichoke aftertaste.

Käse aus pasteurisierter Kuhmilch und Schafsmilch. Die Verwendung von pflanzlichem Lab macht ihn zu einem von Vegetariern geschätzten Produkt, charakterisiert den Käse aber gleichzeitig auf einzigartige Weise. Die Form mit einem Durchmesser von 18 oder einem Durchmesser von 15 mit runder Seite zeichnet sich durch eine glatte, strohfarbene Haut aus. Der anfangs steife Teig wird während der Reifung, etwa 20 Tage, weich und butterartig. Der Geruch von Milch und Kräutern, der Geschmack ist süß mit einem Artischocken-Nachgeschmack.

PECORINO MORBIDO DEI POGGI

Formaggio prodotto con latte di pecora pastorizzato. La forma di diametro 18 a scalzo rotondo, si presenta con buccia liscia di colore paglierino. Al taglio la pasta è morbida e burrosa. L'odore è tipico di latte e burro, mentre il sapore è dolce con consistenza morbida al palato.

Cheese made from pasteurized sheep's milk. The shape with a diameter of 18 with a round side, has a smooth straw-colored skin. When cut, the dough is soft and buttery. The smell is typical of milk and butter, while the taste is sweet with a soft texture on the palate.

Käse aus pasteurisierter Schafsmilch. Die Form mit einem Durchmesser von 18 mit runder Seite hat eine glatte strohfarbene Haut. Beim Schneiden ist der Teig weich und butterartig. Der Geruch ist typisch für Milch und Butter, während der Geschmack süß mit einer weichen Textur am Gaumen ist.

PECORINO TOSCANO DOP

Formaggio prodotto con latte di pecora secondo il disciplinare del consorzio di tutela del Pecorino Toscano DOP. Il formaggio si presenta in forma cilindrica a facce piane con scalzo leggermente convesso. La pasta bianca tendente leggermente al paglierino, ha un odore lattico e al gusto si presenta fragrante e sapido. La struttura è tenera con eventuale tipica minuta occhiatura.

Cheese produced with sheep's milk according to the regulations of the consortium for the protection of Pecorino Toscano DOP. The cheese has a cylindrical shape with flat sides and a slightly convex side. The white paste tends slightly to straw yellow, has a lactic odor and is fragrant and savory to the taste. The structure is tender with possible typical minute holes.

Käse aus Schafsmilch gemäß den Vorschriften des Konsortiums zum Schutz von Pecorino Toscano DOP. Der Käse hat eine zylindrische Form mit flachen Seiten und einer leicht konvexen Seite. Die weiße Paste neigt leicht zu Strohgelb, hat einen milchigen Geruch und ist duftend und würzig im Geschmack. Die Struktur ist zart mit möglichen typischen winzigen Löchern.

PECORINO TOSCANO DOP STAGIONATO

Formaggio prodotto con latte di pecora secondo il disciplinare del consorzio di tutela del Pecorino Toscano DOP. Il formaggio si presenta in forma cilindrica a facce piane con scalzo leggermente convesso. La pasta di colore leggermente paglierino o paglierino intenso si presenta con struttura compatta e tenace al taglio, con eventuale minuta occhiatura non regolarmente distribuita. Il sapore è fragrante e intenso.

Cheese produced with sheep's milk according to the regulations of the consortium for the protection of Pecorino Toscano DOP. The cheese has a cylindrical shape with flat sides and a slightly convex side. The slightly straw-colored or intense straw-colored paste has a compact and tenacious structure when cut, with possible minute holes that are not regularly distributed. The flavor is fragrant and intense.

Käse aus Schafsmilch gemäß den Vorschriften des Konsortiums zum Schutz von Pecorino Toscano DOP. Der Käse hat eine zylindrische Form mit flachen Seiten und einer leicht konvexen Seite. Die leicht strohfarbene oder intensiv strohfarbene Paste hat beim Schneiden eine kompakte und zähe Struktur mit möglicherweise winzigen Löchern, die nicht regelmäßig verteilt sind. Der Geschmack ist aromatisch und intensiv.

PECORINO SEMISTAGIONATO DELLA TORRE

Prodotto di punta del Caseificio Aquilaia. Il formaggio si presenta nella forma di diametro 18 a scalzo rotondo, trattato in superficie con il pomodoro che gli conferisce la tipica colorazione rossa. La maturazione di circa 90 giorni, gli conferisce una struttura di pasta compatta ed elastica con un sapore dolce, sapido, intenso e un retrogusto leggermente amarognolo che lo caratterizza.

Top product of the Aquilaia Dairy. The cheese is presented in the form with a diameter of 18 with a round side, treated on the surface with tomato which gives it the typical red color. The maturation of about 90

days gives it a compact and elastic texture with a sweet, savory, intense flavor and a slightly bitter aftertaste that characterizes it.

Spitzenprodukt der Molkerei Aquilaia. Der Käse wird in einer Form mit einem Durchmesser von 18 mit runder Seite präsentiert, die auf der Oberfläche mit Tomaten behandelt wird, was ihm die typische rote Farbe verleiht. Die Reifung von etwa 90 Tagen verleiht ihm eine kompakte und elastische Textur mit einem süßen, herzhaften, intensiven Geschmack und einem leicht bitteren Nachgeschmack, der ihn charakterisiert.

PECORINO STAGIONATO ABBANDONATO

Il nome, oltre a richiamare luoghi della zona, allude al fatto che il formaggio viene "abbandonato", ma seguito regolarmente nelle cure, nelle celle di stagionatura per un minimo di 180 giorni. Viene prodotto con latte di pecora pastorizzato e con caglio di vitello. La pasta ha una consistenza friabile e si presenta bianca compatta con odore e sapore intensi con sentori di erba e fieno.

The name, in addition to recalling places in the area, alludes to the fact that the cheese is "abandoned", but followed regularly in the cures, in the aging cells for a minimum of 180 days. It is produced with pasteurized sheep's milk and calf rennet. The paste has a crumbly consistency and is compact white with an intense smell and flavor with hints of grass and hay.

Der Name erinnert nicht nur an Orte in der Gegend, sondern spielt auch auf die Tatsache an, dass der Käse "verlassen" wird, aber regelmäßig in den Kuren in den Reifungszellen für mindestens 180 Tage verfolgt wird. Es wird aus pasteurisierter Schafsmilch und Kälberlab hergestellt. Die Paste hat eine krümelige Konsistenz und ist kompakt weiß mit einem intensiven Geruch und Geschmack mit einem Hauch von Gras und Heu.

PECORINO A LATTE CRUDO

Pecorino prodotto con latte intero di pecora non pastorizzato. Il latte, appena raccolto, viene riscaldato a 36-37° c per essere lavorato lasciando inalterate le caratteristiche organolettiche originali. Viene prodotto sia nel formato da 18 cm a scalzo diritto, sia nella forma caratteristica del Marzolino. Il formaggio si presenta con una buccia sottile; la pasta è elastica con la caratteristica occhiatura tipica delle produzioni a latte crudo. I profumi sono erbacei, il sapore intenso ma non aggressivo.

Pecorino made with unpasteurized whole sheep's milk. The milk, just collected, is heated to 36-37 ° C to be processed leaving the original organoleptic characteristics unaltered. It is produced both in the 18 cm format with straight sides and in the characteristic shape of the Marzolino. The cheese has a thin skin; the dough is elastic with the characteristic holes typical of raw milk production. The aromas are herbaceous, the flavor intense but not aggressive.

Pecorino aus nicht pasteurisierter Schafvollmilch. Die soeben gesammelte Milch wird zur Verarbeitung auf 36-37 °C erhitzt, wobei die ursprünglichen organoleptischen Eigenschaften unverändert bleiben. Es wird sowohl im 18 cm-Format mit geraden Seiten als auch in der charakteristischen Form des Marzolino produziert. Der Käse hat eine dünne Haut; der Teig ist elastisch mit den charakteristischen Löchern, die für die Rohmilchherstellung typisch sind. Die Aromen sind krautig, der Geschmack intensiv, aber nicht aggressiv.

PECORINO TOSCANO DOP A LATTE CRUDO "PRODOTTO DI MONTAGNA"

Formaggio stagionato di almeno 20 giorni nella versione "fresco" e di 120 giorni per la versione "stagionato". Prodotto con latte di pecora intero crudo di origine del Monte Amiata, proveniente da allevatori inseriti nella filiera del Pecorino DOP Toscano e i cui allevamenti sono in zona di montagna. Il formaggio racchiude tutte le caratteristiche del pecorino Toscano DOP con la particolarità di essere prodotto con latte "crudo" cioè non pastorizzato. L'attenta selezione degli allevamenti e di conseguenza della materia prima ci permette di lavorare un latte che mantiene inalterate tutte le sue caratteristiche originali consegnandoci un prodotto dai profumi e sapori tipici dei pascoli, diversi a seconda delle stagioni che ci ricorda il formaggio dei pastori di una volta. La crosta è morbida, liscia, di colore paglierino; la pasta è più o meno morbida, untuosa, di colore a paglierino, con occhiatura di dimensione fine, regolare, irregolarmente distribuita; il sapore intenso, sapido; l'odore-aroma è lattico fresco-acido

Cheese aged for at least 20 days in the "fresh" version and 120 days for the "seasoned" version. Produced with raw whole sheep's milk of Monte Amiata origin, coming from breeders included in the Tuscan Pecorino PDO supply chain and whose farms are in the mountain area. The cheese contains all the characteristics of Pecorino Toscano PDO with the particularity of being produced with "raw", that is, unpasteurized milk. The careful selection of the farms and consequently of the raw material allows us to work a milk that maintains all its original characteristics unaltered by delivering a product with the typical aromas and flavors of the pastures, different according to the seasons that reminds us of the cheese of the shepherds of once. The rind is soft, smooth, straw-colored; the paste is more or less soft, greasy, straw-yellow in color, with fine, regular, irregularly distributed holes; the intense, savory flavor; the odor-aroma is fresh-acid lactic

Käse reift mindestens 20 Tage in der "frischen" Version und 120 Tage in der "gewürzten" Version. Hergestellt aus roher Vollmilch von Schafen aus Monte Amiata, die von Züchtern stammen, die in der Lieferkette des toskanischen Pecorino PDO enthalten sind und deren Betriebe sich in der Bergregion befinden. Der Käse enthält alle Eigenschaften des Pecorino Toscano PDO mit der Besonderheit, dass er aus "roher", dh nicht pasteurisierter Milch hergestellt wird. Die sorgfältige Auswahl der Betriebe und folglich des Rohmaterials ermöglicht es uns, eine Milch zu verarbeiten, die alle ihre ursprünglichen Eigenschaften unverändert beibehält, indem wir ein Produkt mit den typischen Aromen und Geschmäckern der Weiden liefern, die je nach Jahreszeit unterschiedlich sind und uns an den Käse erinnern der Hirten von einst. Die Rinde ist weich, glatt und strohfarben; der Teig ist mehr oder weniger weich, fettig, von strohgelber Farbe, mit feinen, regelmäßigen, unregelmäßig verteilten Löchern; der intensive, wohlschmeckende Geschmack; das Geruchsaroma ist frisch-säuerlich milchig

PECORINO CAPODORO

Il pecorino Capodoro è un formaggio che rappresenta una produzione di "nicchia" per il caseificio. Il nome deriva da una località del Monte Aquilaia da cui si gode un magnifico panorama della costa Maremmana. Viene stagionato nelle celle fino a 5-6 mesi e quindi trasferito in grotte di tufo per una ulteriore stagionatura-affinatura di 2-3 mesi. Raggiunge la stagionatura ideale intorno ai 10 mesi. Viene prodotto in forme del peso di circa 14 chilogrammi. La pasta si presenta di colore bianco, tendente al giallo paglierino col procedere della stagionatura. Il sapore è intenso e aromatico, richiama i profumi delle campagne. È un formaggio da tavola che si presenta dolce e solubile in bocca; con la stagionatura diventa un ottimo formaggio per grattugia.

Pecorino Capodoro is a cheese that represents a "niche" production for the dairy. The name derives from a locality of Monte Aquilaia from which you can enjoy a magnificent view of the Maremma coast. It is aged in the cells for up to 5-6 months and then transferred to tuff caves for a further seasoning-refining of 2-3 months. It reaches the ideal maturation around 10 months. It is produced in forms weighing about 14 kilograms. The paste is white in color, tending to straw yellow as it matures. The flavor is intense and

aromatic, it recalls the scents of the countryside. It is a table cheese that is sweet and soluble in the mouth; with aging it becomes an excellent cheese for grating.

Pecorino Capodoro ist ein Käse, der eine „Nischen“-Produktion für die Molkerei darstellt. Der Name leitet sich von einem Ort des Monte Aquilaia ab, von dem aus man einen herrlichen Blick auf die Maremma-Küste genießen kann. Er reift bis zu 5-6 Monate in den Zellen und wird dann für eine weitere 2-3-monatige Würze-Veredelung in Tuffhöhlen überführt. Die ideale Reifung erreicht er mit rund 10 Monaten. Es wird in Formen mit einem Gewicht von etwa 14 Kilogramm hergestellt. Die Paste hat eine weiße Farbe und neigt bei der Reifung zu Strohgelb. Der Geschmack ist intensiv und aromatisch, er erinnert an die Düfte der Landschaft. Es ist ein Tafelkäse, der süß und im Mund löslich ist; Mit der Reifung wird er zu einem ausgezeichneten Käse zum Reiben.

PECORINO PRIMOSALE

È un formaggio di latte di pecora pastorizzato con maturazione minima di un giorno. La forma di diametro 15 a scalzo rotondo di pezzatura di circa 600gr, si presenta con una pasta bianca compatta ed una struttura elastica, con un odore di latte ed un sapore delicato. Adatto per le insalate, panini, si presta anche ad essere fritto con una leggera panatura.

It is a pasteurized sheep's milk cheese with a minimum maturation of one day. The shape with a diameter of 15 with a round side and a size of about 600gr, has a compact white paste and an elastic structure, with a milky smell and a delicate flavor. Suitable for salads, sandwiches, it also lends itself to being fried with a light breading.

Es handelt sich um einen pasteurisierten Schafskäse mit einer Mindestreifezeit von einem Tag. Die Form mit einem Durchmesser von 15 mit runder Seite und einer Größe von etwa 600 g hat eine kompakte weiße Paste und eine elastische Struktur mit einem milchigen Geruch und einem zarten Geschmack. Geeignet für Salate, Sandwiches, eignet sich auch zum Braten mit einer leichten Panade.

RAVAGGILO

Formaggio freschissimo di latte di pecora. Nella confezione da 250 gr termosaldada si racchiude la cagliata morbidissima con sapore dolce e odore tipico del latte. Adatto per antipasti, accompagnato da un filo di olio e pochissimo sale o pepe.

Very fresh sheep's milk cheese. The 250 g heat-sealed package contains the very soft curd with a sweet taste and the typical smell of milk. Suitable for appetizers, accompanied by a drizzle of oil and very little salt or pepper.

Sehr frischer Schafskäse. In der 250 g Einschweißpackung ist der sehr weiche Quark mit süßem Geschmack und typischem Milchgeruch eingeschlossen. Geeignet für Vorspeisen, begleitet von einem Spritzer Öl und sehr wenig Salz oder Pfeffer.

RICOTTA DI PECORA DELLE FATE

Prodotto ottenuto dalla "ricottura" del siero residuo della lavorazione del formaggio. Nella versione da 2 kg o nella confezione da 250 gr entrambe termosaldada, ha una pasta bianca compatta, il tipico odore di latte cotto, una consistenza morbida e cremosa accompagnata da un sapore dolce e delicato.

Product obtained from the "annealing" of the residual whey from cheese processing. In the 2 kg version or in the 250 g pack, both heat-sealed, it has a compact white texture, the typical smell of cooked milk, a soft and creamy consistency accompanied by a sweet and delicate flavor.

Erzeugnis, das durch „Glühen“ der Restmolke aus der Käseverarbeitung gewonnen wird. In der 2-kg-Version oder in der 250-g-Packung, beide heißversiegelt, hat es eine kompakte weiße Textur, den typischen Geruch von gekochter Milch, eine weiche und cremige Konsistenz, begleitet von einem süßen und delikaten Geschmack.

RICOTTA MISTA VEGETARIANA

Ricotta nella versione "vegetariana", cioè ottenuta dal siero residuo della lavorazione del formaggio con caglio vegetale. Nella versione da 2 kg o nella confezione da 250 gr entrambe termosaldate, ha una pasta bianca compatta, il tipico odore di latte cotto, una consistenza morbida e cremosa accompagnata da un sapore dolce e delicato.

Ricotta in the "vegetarian" version, ie obtained from the residual whey of cheese processing with vegetable rennet. In the 2 kg version or in the 250 g pack, both heat-sealed, it has a compact white texture, the typical smell of cooked milk, a soft and creamy consistency accompanied by a sweet and delicate flavor.

Ricotta in der „vegetarischen“ Variante, dh aus der Restmolke der Käseverarbeitung mit pflanzlichem Lab gewonnen. In der 2-kg-Version oder in der 250-g-Packung, beide heißversiegelt, hat es eine kompakte weiße Textur, den typischen Geruch von gekochter Milch, eine weiche und cremige Konsistenz, begleitet von einem süßen und delikaten Geschmack.

YOGURT DI LATTE DI PECORA

Yogurt ottenuto dall'acidificazione del latte di pecora. Nelle versioni bianco, al gusto di fragola o di mirtillo o di pesca melba, ha una struttura compatta e morbida mantenendosi dolce nella versione bianco e con i tipici gusti nelle versioni aromatizzate.

Yogurt obtained from the acidification of sheep's milk. In the white versions, with a strawberry or blueberry or peach flavor, it has a compact and soft structure, remaining sweet in the white version and with the typical flavors in the flavored versions.

Aus der Ansäuerung von Schafsmilch gewonnener Joghurt. In den weißen Versionen mit Erdbeer-, Heidelbeer- oder Pfirsichgeschmack hat es eine kompakte und weiche Struktur, bleibt in der weißen Version süß und in den aromatisierten Versionen mit den typischen Aromen.

