



## Pecorino Cacio Nero

Caseificio Il Fiorino

Toscana, I

Ein klassisch gereifter toskanischer "Cacio" (Käse). In früheren Zeiten wurden die Käse mit Asche konserviert. Auch heute präsentiert sich der Cacio Nero noch in schwarz. Der gelblich weisse Teig und die schwarze Rinde ergibt einen wunderbaren Kontrast. Dieser Pecorino punktet mit seinem würzigen Geschmack, und ist für Liebhaber reiferer Pecorino ein Muss.

### Daten

Artikelnummer: **8674**

Milchart: **Schaf**

Milchbehandlung:  
**pasteurisiert**

Festigkeit: **halbhart**

Reifezeit: **3-6 Monate**

Gewicht: **2kg**

Fett i. Tr.: **45%**

Äusseres: **Natürliche  
Rinde**

Laktosefrei: **Nein**

Verkaufs-Einheiten:

**1/1 Laib**

Lab: **tierisch**