



## ■ ■ SCHAFRICOTTA

Ein Molkeneiweißkäse aus 100 % sardischer Schafmolke. Durch seine lockere Konsistenz, seinen feinen Geschmack und sein mildes Aroma eignet er sich ideal zur Zubereitung von Nudelgerichten, Füllungen oder auch Desserts. Eine rare Spezialität aus Sardinien.

**Herkunft** Auf Sardinien, sagt man, gibt es etwa anderthalb Millionen Menschen und rund vier Millionen Schafe (pecore). Sie weiden wild in der Macchia, dem immergrünen Weideland Sardinien und suchen sich ihre Nahrung aus den Gräsern und Kräutern in einer intakten Natur. Das ist die Basis für den unverwechselbaren Geschmack der sardischen Käsespezialitäten. Käse, vor allem aus Schafmilch, ist auf Sardinien Grundnahrungsmittel.

<b>Herkunft</b>	Sardinien / Italien
<b>Milch</b>	Schafmilch
<b>Milchverarbeitung</b>	pasteurisiert
<b>Fett i. Tr.</b>	mind. 38 %
<b>Geschmack</b>	aromatisch, leicht salzig
<b>Kartoninhalt</b>	250 g x 6
<b>Art.-Nr.</b>	017037
<b>Weinempfehlung</b>	Trockener Weißwein, Vermentino

