



## ■ ■ TARTUFINO

Eine sizilianische Käsezubereitung aus Schafmilch, mit schwarzem Trüffel affiniert und mindestens 150 Tage gereift. Der schwarze Trüffel zieht sich in feinen Adern durch den weichen, hellen Teig und verleiht dem Käse seinen erstklassigen Geschmack.

**Herkunft** Sizilien ist die größte und vegetationsreichste Insel im Mittelmeer, mit einer wilden, schroffen Landschaft, fruchtbaren Böden und kargem Bergland. In vielen Regionen Siziliens wird Käse produziert. Ricotta brauchen die Inselbewohner vor allem zur Herstellung ihrer berühmten Süßspeisen, aber auch zur Füllung von Cassatelle (Sizilianische Ravioli) oder als Soße für Nudelgerichte. Typische Käsespezialitäten sind außerdem der Ragusano, der birnenförmige Caciocavallo und der Pecorino Siciliano. Der junge, noch weiche Pecorino, Primo Sale genannt, wird oft anstelle des sonst in Italien üblichen Mozzarellas verwendet, der reife und würzigere Pecorino statt des geriebenen Parmesans.

<b>Herkunft</b>	Sizilien/Italien
<b>Milch</b>	Schafmilch
<b>Milchverarbeitung</b>	pasteurisiert
<b>Fett i. Tr.</b>	mind. 50 %
<b>Geschmack</b>	kräftig-würzig
<b>Reifung</b>	mind. 150 Tage
<b>Kartoninhalt</b>	ca. 3 kg x 1
<b>Art.-Nr.:</b>	422744

