PEYNIR VE SÜT ÜRÜNLERI · SERT VE YARI SERT PEYNIRLER

Pecorino Toscano DOP

Pecorino Toscano DOP

DOP SOĞUK ZİNCİR

Toskana'nın yumuşak ve sütlü koyun peyniri.

Teknik Künye

Ürün Kodu	**PEC-TOS**
Menşe Ülke	**İtalya**
Bölge	**Toscana**
Sertifika	**DOP**
Net Miktar	**500 g**
Satış Birimi	**kg**
Ambalaj	**Vakumlu porsiyon**
Koli İçi	**6 adet / koli**
Min. Sipariş	**2 kg**
Raf Ömrü	**6 ay**
GTİP	**0406.90**
Durum	**Stokta**

SAKLAMA KOŞULU

+2°C / +8°C arasında, orijinal ambalajında saklayınız.

ÜRÜN BİLGİSİ

Pecorino Toscano DOP, yalnızca DOP şartnamesinde tanımlanan üretim alanından elde edilen tam yağlı koyun sütüyle üretilen geleneksel bir İtalyan peyniridir. Üretim bölgesi Toskana'nın tamamını ve Lazio ile Umbria'nın belirli belediyelerini kapsar. Peynir hem taze, daha yumuşak karakterli Pecorino Toscano DOP Fresco hem de daha uzun süre olgunlaştırılan Pecorino Toscano DOP Stagionato olarak üretilebilir. Taze versiyonda süt, tereyağı ve samanı çağrıştıran narin aromalar ile tatlı ve temiz bir lezzet profili öne çıkar. Olgunlaştırılmış Pecorino Toscano'da yapı daha sıkı ve yarı sert hale gelir; aromatik profil kuru yemiş ve saman notalarına doğru gelişirken lezzet daha yoğun, ancak Pecorino Romano gibi daha sert ve belirgin tuzlu pecorino stillerine kıyasla genellikle daha dengeli bir karakter taşır. Profesyonel mutfakta taze versiyonu antipasti, salata, sandviç ve peynir tabaklarında kullanılabilir. Olgunlaştırılmış Pecorino Toscano ise makarna, risotto, dolgu, sebze yemekleri ve fırın reçetelerinde rendelenebilir veya ince dilim ve parça halinde servis edilebilir. Bal, incir, armut, üzüm, meyve mostardaları ve çeşitli reçellerle uyumlu bir peynir tabağı bileşenidir. DOP koruması, sütün menşeinden üretim bölgesine ve üretim yöntemine kadar Pecorino Toscano'nun temel özelliklerini tanımlayan resmi standartları güvence altına alır. Dengeli aromatik yapısı ve farklı olgunluk seviyelerindeki kullanım esnekliği sayesinde restoranlar, oteller, premium şarküteriler ve gurme mağazalar için güçlü ticari ve gastronomik değere sahip bir Toskana peyniridir.

MUTFAKTA KULLANIM

Pecorino Toscano DOP, olgunluk seviyesine göre farklı profesyonel mutfak uygulamalarına uyum sağlayan çok yönlü bir koyun peyniridir.

Taze Pecorino Toscano DOP, yumuşak dokusu ve daha narin aroması sayesinde antipasti tabaklarında, salatalarda, focaccia ve sandviçlerde, sebze bazlı başlangıçlarda ve peynir tabaklarında kullanılabilir.

Domates, roka, enginar, kabak, patlıcan, bakliyat ve mevsim sebzeleriyle birlikte dengeli sonuç verir. İnce dilimlenerek sıcak ekmek veya crostini üzerinde de servis edilebilir.

Olgunlaştırılmış Pecorino Toscano DOP daha sıkı yapısı sayesinde rendelenerek makarna ve risottolarda kullanılabilir. Ravioli, tortelli ve benzeri dolgulu makarnaların iç harçlarında ricotta veya sebze bileşenleriyle birlikte değerlendirilebilir.

Gnocchi, polenta, fırın sebzeleri, patates, gratin ve çeşitli sıcak soslarda aromatik derinlik kazandırır. Daha uzun olgunlaştırılmış ürünler servis sırasında makarna veya risotto üzerine ince rendelenebilir ya da küçük parçalar halinde peynir tabağına eklenebilir.

Toskana tarzı servislerde bal, incir, armut, üzüm, ceviz, badem, meyve reçelleri veya mostarda ile eşleştirilebilir. Tatlı eşlikçiler koyun sütünün tuzlu ve aromatik karakteriyle hoş bir kontrast oluşturur.

Peynir tabağında hem taze hem olgunlaştırılmış Pecorino Toscano'nun birlikte sunulması, aynı DOP peynirinin olgunlaşmayla değişen doku ve aroma profilini müşteriye göstermek açısından özellikle etkili olabilir.

Kabuğun yenilebilirliği veya mutfakta stok ve soslarda değerlendirilmesi, kullanılan ürünün dış yüzey uygulamasına bağlıdır. DOP şartnamesi dış yüzeyde izin verilen bazı uygulamaları içerdiğinden üretici etiketi görülmeden kabuğun tüketilebilir olduğu varsayılmamalıdır.

Bu ürün için teklif ve numune

Satış hattı: 05415100022
E-posta: can@ithaly.net
Ürün sayfası: www.ithaly.com.tr/urun.php?slug=pecorino-toscano-dop

Bu künye 18.11.2026 tarihli katalog verisinden otomatik üretilmiştir. Fiyatlandırma işletme türü, sipariş hacmi ve sevkiyat sıklığına göre yapılır.