



*Scheer Käsespezialitäten.  
Wir sprechen viele Sprachen.*



# PECORINO Katalog

Stand: März 2026



## SCHAF. ZIEGE. KUH. SCHEER.

Die vier wichtigsten Lieferanten für über  
2.000 Käsespezialitäten aus europäischen Ländern.

**Pecorino Sortiment**

ArtNr.: <b>0206</b>	<b>PECORINO SARDO MATURO</b>	52%	RL	45	VPE	2	BIO	Nein
Italien		3,0 kg	VKE	kg	VB	Nein	Heumilch	Nein

Schaf Pasteurisiert Hartkäse /

Mindestens 4 Monate gereift. In Sardinien hergestellt, aus 100% Schafmilch. Weisser, geschlossener Teig, ohne Lochung. Typischer milder und delikater (nicht zu streng) Geschmack nach Schafmilch. Glutenfrei. Oberfläche mit Olivenöl behandelt. Rinde zum Verzehr nicht geeignet.



ArtNr.: <b>0212</b>	<b>PECORINO ROMANO DOP 1/16</b>	mind.4	RL	40	VPE	16	BIO	Nein
Italien		ca.1,3	VKE	kg	VB	Ja	Heumilch	Nein

Schaf Thermisiert Hartkäse /

Mindestens 5 Monate gereift. Hergestellt in Sardinien.  
Der Pecorino Romano ist quasi der Ur-Pecorino und ist ein Käse mit geschützter Ursprungsbezeichnung. Ein Traditionskäse aus einem weissen, festen und kompakten Teig mit einer glatten Rinde in weißlich-gelber Farbe. Durch sein intensives Aroma und seinen pikant-würzigen Geschmack, lässt er sich sehr gut als Reibekäse zum Würzen jeglicher Gerichte oder als Tafelkäse verwenden.  
Lactosefrei



ArtNr.: <b>0214</b>	<b>PECORINO ROMANO DOP LAIB</b>	45%	RL	39	VPE	1	BIO	Nein
Italien		22,0 k	VKE	kg	VB	Nein	Heumilch	Nein

Schaf Thermisiert Hartkäse /

Mindestens 5 Monate gereift. Hergestellt in Sardinien. Der Pecorino Romano ist quasi der Ur-Pecorino und ist ein Käse mit geschützter Ursprungsbezeichnung. Ein Traditionskäse aus einem weissen, festen und kompakten Teig mit einer glatten Rinde in weißlich-gelber Farbe. Durch sein intensives Aroma und seinen pikant-würzigen Geschmack, lässt er sich sehr gut als Reibekäse zum Würzen jeglicher Gerichte oder als Tafelkäse verwenden. Lactosefrei



ArtNr.: <b>0215</b>	<b>PECORINO ROMANO DOP 1/8</b>	33%	RL		VPE	8	BIO	Nein
Italien		ca.3kg	VKE	kg	VB	Nein	Heumilch	Nein

Schaf Thermisiert Hartkäse /

Mindestens 5 Monate gereift. Hergestellt in Sardinien.  
Der Pecorino Romano ist quasi der Ur-Pecorino und ist ein Käse mit geschützter Ursprungsbezeichnung. Ein Traditionskäse aus einem weissen, festen und kompakten Teig mit einer glatten Rinde in weißlich-gelber Farbe. Durch sein intensives Aroma und seinen pikant-würzigen Geschmack, lässt er sich sehr gut als Reibekäse zum Würzen jeglicher Gerichte oder als Tafelkäse verwenden.  
Lactosefrei





ArtNr.: **0218** **PECORINO SARDO DOLCE SANTA TERESA** *mind.5* RL 30 VPE 2 **BIO** Nein  
Italien *2,2 kg* VKE kg **VB** **Nein** **Heumilch** Nein

Schaf Pasteurisiert Schnittkäse /

Mindestens 20 Tage gereift. In Sardinien hergestellt. Der Käseteig ist schnittfest mit leichter, feiner Lochung. Die geschmackliche Richtung führt eher zu süßlich-aromatischen bis leicht säuerlichen Aromen. Man reicht ihn frisch als Tafelkäse oder verwendet ihn in der Küche. Glutenfrei. Lactosefrei.



ArtNr.: **0228** **PECORINO FIORE SARDO DOP** *mind.4* RL 45 VPE 2 **BIO** Nein  
Italien *ca.4,0* VKE kg **VB** **Ja** **Heumilch** Nein

Schaf Rohmilch Hartkäse /

Mindestens 105 Tage bis 5 Monate gereift.

Der Pecorino Fiore Sardo kommt exklusiv aus Sardinien und ist mit dem DOP-Label geschützt. Fiore Sardo ist eine sehr alte Käsesorte. Bereits zu Zeiten der römischen Besatzung war er begehrt.

Er wird aus roher Schafmilch, die aus einer Herde lokaler sardischer Rassen stammt, in kleinen Berghütten der Schafhirte produziert.

Die ausgewählten Käseläbe werden dann einige Tage durch den Rauch des Feuers geräuchert und nehmen so eine leichte rauchige Note an.

Anschließend reift der Fiore Sardo für mindestens 105 Tage in Kellern wo sie regelmäßig gewendet und mit Olivenöl eingerieben werden. Damit wird Käse vom Austrocknen geschützt.

Feste, rotbraune-grünliche Rinde, die sich leicht fettig anfühlt durch die Behandlung mit Olivenöl. Der schnittfeste Teig ist weiß bis strohgelb, mürbe. Mit zunehmender Reife wird er bröckelig.

Reichhaltiges Aroma, feinwürzig mit subtiler rauchiger Noten und Anklängen von Nüssen und Karamell.

Perfekt als Antipasti.



ArtNr.: **0230** **PECORINO PEPATO 1/8** *mind.5* RL 45 VPE 8 **BIO** Nein  
Italien *ca.1,8* VKE kg **VB** **Nein** **Heumilch** Nein

Schaf Pasteurisiert Hartkäse /

Mindestens 5 Monate gereift. Herkunft: Sardinien. Pecorino Pepato ist, wie sein Name bereits verrät, ein mit Pfefferkörnern (1%) verfeinerter Hartkäse. Nach mindestens 5 Monate Reifezeit entwickelt der Käse einen intensiv würzig-scharfen Geschmack und eignet sich sehr gut als Tafelkäse mit Pancetta und gewürzter Salami oder als Reibekäse zur Verfeinerung jeglicher Gerichte, wie z.B. Tomatensaucen, Grillgemüse, Fava Bohnen. Lactosefrei. Glutenfrei.



ArtNr.: **0236** **PECORINO REGNO DI SARDEGNA** **52%** RL 45 VPE 2 **BIO** Nein  
Italien **4,0 kg** VKE kg **VB** **Ja** **Heumilch** Nein

Schaf Pasteurisiert Hartkäse /

Mindestens 4 Monate gereift. Der Regno di Sardegna ist auch bekannt als "Canestro" Käse. Der Käsebruch wird in sog. "canestri" (Körbe) gefüllt und gepresst, was den Käse sein typisches Muster auf der Rinde gibt. Feste bräunlich-gelbe Naturrinde, die während der Reifung mit Olivenöl eingerieben wurde. Der hellgelbe Teig ist kompakt, leicht schmelzend und wenig elastisch. Der Geschmack des Regno di Sardegna ist vollmundig kräftig, leicht pikant. Er eignet sich sehr gut in Begleitung von rohem Gemüse mit Olivenöl-Essig-Dressing oder zu Birnen. Er wird vorwiegend gerieben zur Verfeinerung von Pasta, Fleischgerichten oder herzhaften Kuchen verwendet. Lactosefrei.



**Pecorino Sortiment**

ArtNr.: <b>0237</b>	<b>PECORINO UNICO SARDO</b>	<b>50%</b>	<b>RL</b>	<b>45</b>	<b>VPE</b>	<b>2</b>	<b>BIO</b>	Nein
Italien		<b>3,0 kg</b>	<b>VKE</b>	<b>kg</b>	<b>VB</b>	<b>Nein</b>	<b>Heumilch</b>	Nein



**Schaf** **Pasteurisiert** **Hartkäse** /

Mindestens 4 Monate gereift. Herkunft Sardinien. Dieser hocharomatische Schafkäse mit strohgelbem Teig zeichnet sich durch seine braune Rinde aus, die mit Olivenöl während der Reifung behandelt wurde. Die Ölbehandlung setzt einen speziellen mediterranen Duft frei, der diesen Pecorino Unico einzigartig macht. Mit seinen intensiven Aromen und süßlich-würzigem Geschmack eignet er sich besonders als Tafelkäse, begleitet mit einem guten Rotwein wie z.B. einem Merlot oder serviert mit Früchten oder Marmelade. Er ist die perfekte Zutat für Tomatensaucen, Gemüse-Risottos und Pasta. Superb als Vorspeise, gekrönt mit Balsamicoessig und Parmaschinken. Lactosefrei.

ArtNr.: <b>0251</b>	<b>PECORINO ROMANO DOP</b>	<b>36%</b>	<b>RL</b>	<b>80</b>	<b>VPE</b>	<b>10</b>	<b>BIO</b>	Nein
Italien		<b>200g</b>	<b>VKE</b>	<b>Stk.</b>	<b>VB</b>	<b>Nein</b>	<b>Heumilch</b>	Nein



**Schaf** **Rohmilch** **Hartkäse** /

Mindestens 5 Monate gereift. Ein Käse mit langer Tradition. Aus 100% Schafsmilch hergestellt. Weißer, pergamentfarbener Teig. Aufgrund seines würzigen und leicht pikanten Aromas ist dieser Pecorino ein hervorragender Tafelkäse.

ArtNr.: <b>0263</b>	<b>PECORINO PRIMOSALE AL PEPERONCINO</b>	<b>47%</b>	<b>RL</b>		<b>VPE</b>	<b>9</b>	<b>BIO</b>	Nein
Italien		<b>ca. 0,9</b>	<b>VKE</b>	<b>Stk.</b>	<b>VB</b>	<b>Nein</b>	<b>Heumilch</b>	Nein



**Schaf** **Pasteurisiert** **Käsezubereitung** /

Junger Pecorino, der nach alter sizilianischer Tradition aus 100% Schafsmilch hergestellt wird. Dank der kurzen Reifezeit ist das Aroma der Schafsmilch angenehm dezent und seine Textur ist glatt und geschmeidig. Die Zugabe von Chiliflocken verleiht ihm zudem eine prickelnde Schärfe. Der Pecorino Primo Sale al Peperoncino ist eine gute Option für Vorspeisen, als Snack oder im Risotto.

ArtNr.: <b>0268</b>	<b>PECORINO PRIMOSALE AL PISTACCHIO</b>	<b>50%</b>	<b>RL</b>	<b>60</b>	<b>VPE</b>	<b>9</b>	<b>BIO</b>	Nein
Ital./Südtirol		<b>ca. 0,9</b>	<b>VKE</b>	<b>kg</b>	<b>VB</b>	<b>Nein</b>	<b>Heumilch</b>	Nein



**Schaf** **Pasteurisiert** **Käsezubereitung** /

Junger Pecorino aus reiner Schafsmilch, in Sizilien hergestellt und mit Pistazien veredelt. Jeder Bissen lässt die Harmonie zwischen den feinen Schafsmilcharomen des jungen Pecorinos und dem leicht süßlichen, nussigen Geschmack der Pistazien erkennen. Dank seiner geschmeidigen Textur und attraktiven Farbkombination eignet er sich hervorragend zum Aperitif, auf einer Käseplatte oder zur Bereicherung eines einfachen Salats.



ArtNr.: **0308** **GRAN PECORINO GERIEBEN** *mind.4* RL 50 VPE 20 **BIO** Nein  
Italien 100g VKE Stk. **VB Ja** Heumilch Nein



Schaf Pasteurisiert Hartkäse /

Ein guter Pecorino darf in der italienischen Küche nicht fehlen! Der 18 Monate gereifte Pecorino hergestellt aus Schafmilch von den besten sardischen Weiden, verleiht vielen Gerichten eine aromatisch-würzige Note: -gerieben auf Pasta wie z.B. Spaghetti Carbonara- überbacken von Aufläufe und Gemüse wie z.B. grünem Spargel, Lasagne.- als Einlage in Minestrone. Laktosefrei - Für Vegetarier geeignet.

ArtNr.: **0310** **PECORINO PRIMOSALE BIANCO** 47% RL 60 VPE 9 **BIO** Nein  
Italien ca. 0,9 VKE kg **VB Nein** Heumilch Nein



Schaf Pasteurisiert Schnittkäse /

Junger Pecorino aus reiner Schafsmilch, der nach alter Tradition in Sizilien hergestellt wird. Dank der kurzen Reifezeit ist das Aroma der Schafsmilch angenehm dezent und seine Textur ist geschmeidig und glatt. Der Pecorino Primo Sale eignet sich hervorragend als leichter Snack, als Brotbelag, auf Panini oder zu Risottos.

ArtNr.: **0318** **PECORINO PRIMOSALE AL PEPE NERO** 47% RL VPE 9 **BIO** Nein  
Italien ca. 0,9 VKE kg **VB Nein** Heumilch Nein



Schaf Pasteurisiert Schnittkäse /

Der Pecorino Primo Sale al pepe nero wird in Sizilien aus reiner Schafsmilch hergestellt und vereint die milden Schafsmilchnoten des jungen Pecorinos mit der würzigen Schärfe des schwarzen Pfeffers zu einer geschmackvollen Spezialität. Geschmeidiger glatter Teig mit schwarzen Pfefferkörnern.

ArtNr.: **0320** **PECORINO PRIMOSALE AL FANTASIA** 47% RL 60 VPE 9 **BIO** Nein  
Italien ca. 0,9 VKE kg **VB Nein** Heumilch Nein



Schaf Pasteurisiert Käsezubereitung /

Junger Pecorino aus 100 % Schafsmilch, hergestellt in Sizilien und mit Rucola, Oliven und Chili verfeinert. Diese bunte Mischung ergänzt sich perfekt mit dem frischen, zarten Teig und den subtilen Aromen der Schafsmilch. Die Zugabe von Chili sorgt für eine feine Schärfe, die den Gaumen angenehm kitzelt. Er eignet sich hervorragend als Vorspeise, leichter Snack, auf Panini-Brot oder als Teil einer Käseplatte.



ArtNr.: **0423** **PECORINO TOSCANO DOP STAGIONATO MIND. 4MO** 49% RL 60 VPE 2 BIO Nein  
 Ital./Südtirol 2kg VKE Stk. **VB** **Nein** Heumilch Nein



Schaf Pasteurisiert Hartkäse /

Mindestens 4 Monate gereift.  
 Das Original aus der Toskana, mit geschützter Ursprungsbezeichnung geht auf die etruskische Käsekunst zurück und gilt als Exzellenzprodukt in der traditionellen toskanischen Küche.  
 Sein angenehmer Duft und sein zartes, fast süßliches und zugleich würziges Aroma mit Noten von getrockneten Früchten und Heu unterscheiden ihn von der scharfen Würze anderer Pecorini.  
 Sein strohgelber Teig weist einige Unregelmäßigkeiten und gut verteilte Löcher auf.  
 Als Tafelkäse, aber auch perfekt für Pasta, Risottos und Co.

ArtNr.: **0424** **PECORINO TOSCANO DOP** 43% RL 60 VPE 2 BIO Nein  
 Italien 2kg VKE kg **VB** **Nein** Heumilch Nein



Schaf Pasteurisiert Hartkäse /

Das Original aus der Toskana, mit geschützter Ursprungsbezeichnung geht auf die etruskische Käsekunst zurück und gilt als Exzellenzprodukt in der traditionellen toskanischen Küche.  
 Der frische Pecorino Toscano ist geschmeidig und muss mindestens 20 Tage reifen. Sein strohgelber Teig weist einige Unregelmäßigkeiten und gut verteilte Löcher auf. Sein Geschmack ist mild bis süßlich und verströmt einen zarten Duft nach Butter und Heu.  
 Er kann auf verschiedene Weise als Tafelkäse, als Zutat in der Küche oder gerieben verwendet werden.

ArtNr.: **0425** **PECORINO STAGIONATO GRANDUCATO MIND. 3MO.** 49% RL VPE 2 BIO Nein  
 Italien 3kg VKE kg **VB** **Nein** Heumilch Nein



Schaf Pasteurisiert Hartkäse /

Mindestens 3 Monate gereift.  
 Seine trockene, dünne Rinde schützt einen festen, leicht strohgelben Teig mit einer leicht körnigen Struktur.  
 Er hat einen angenehmen würzigen Geschmack mit nussigen Noten.  
 Traditionell wird er als Tafelkäse mit Feigenkonfitüre oder Kastanienhonig gegessen.  
 Dieser edle Schafskäse ist ein idealer Begleiter zu schweren Rotweinen aus der Toskana.

ArtNr.: **0426** **PECORINO L'ETRUSCO** 51% RL 60 VPE 2 BIO Nein  
 Italien 3kg VKE kg **VB** **Nein** Heumilch Nein



Schaf Pasteurisiert Hartkäse /

1-2 Monate gereift.  
 Der Pecorino l'Etrusco geht auf die etruskische Käsekunst zurück.  
 Seine schwarze Rinde schützt einen weißen, kompakten und mürben Teig. Kombiniert mit einem Aromenprofil, das von milchigen und süßlichen Noten geprägt ist, macht ihn dies zu einem Spitzenprodukt.  
 Pecorino l'Etrusco kann als Vorspeise, in Salaten oder - ganz traditionell - mit Honig oder Marmelade serviert werden.



ArtNr.: <b>0427</b>	<b>PECORINO IL TOSCO MIND. 6MO</b>	<b>49%</b>	<b>RL</b>	<b>60</b>	<b>VPE</b>	<b>1</b>	<b>BIO</b>	Nein
Italien		<b>8kg</b>	<b>VKE</b>	<b>kg</b>	<b>VB</b>	<b>Ja</b>	<b>Heumilch</b>	Nein



**Schaf** **Pasteurisiert** **Hartkäse** /

Mindestens 6 Monate gereift.  
Der aus reiner Schafsmilch hergestellte Pecorino Il Tosco hat eine hellbraune Rinde und einen kompakten strohgelben Teig mit brüchiger Struktur.

Die spezielle Reifung in den Bergen, verleiht ihm einen würzigen Charakter mit feinen Noten von gerösteten Nüssen und ein vollmundiges, intensives Aroma.  
Er schmeckt köstlich zu Chutneys aus grünen Tomaten, Paprika oder roten Zwiebeln oder ganz nach toskanischer Tradition mit Kastanienhonig.

Robuste Rotweine aus der Toskana oder ein würziges Bier sind gute Begleiter.

ArtNr.: <b>0579</b>	<b>PECORINO STAGIONATO MINI</b>	<i>mind.</i>	<b>RL</b>	<b>60</b>	<b>VPE</b>	<b>5</b>	<b>BIO</b>	Nein
Italien		<i>ca.0,6</i>	<b>VKE</b>	<b>kg</b>	<b>VB</b>	<b>Nein</b>	<b>Heumilch</b>	Nein



**Schaf** **Pasteurisiert** **Hartkäse** /

Mindestens 90 Tage gereift.  
Frischer gereifter Pecorino.  
Dieser frische Pecorino wird nach alter italienischer Tradition mit der Milch eigener Schafe hergestellt.

ArtNr.: <b>9141</b>	<b>PECORINO AL CACAO</b>	<i>mind.5</i>	<b>RL</b>	<b>18</b>	<b>VPE</b>	<b>2</b>	<b>BIO</b>	Nein
Italien		<i>ca.1,3</i>	<b>VKE</b>	<b>kg</b>	<b>VB</b>	<b>Ja</b>	<b>Heumilch</b>	Nein



**Schaf** **Pasteurisiert** **Hartkäse** /

Der Pecorino al Cacao ist das Ergebnis einer magischen Bewegung zweier Welten, die eines leidenschaftlichen Käasers und die eines renommierten Chocolatiers.  
Ein einzigartiges sensorisches Erlebnis, das den größten Konditoreikreationen würdig ist.