

BORN IN Tuscany

Born in Tuscany ist ein vom Schutzkonsortium umgesetztes Projekt zur Aufwertung des Öls Olio Toscano g.g.A., des Pecorino Toscano g.U. sowie des Schinkens Prosciutto Toscano g.U. und verfolgt die Aufgabe, Akteuren der Branche hochkarätige Informationen zur Verfügung zu stellen. Das Engagement der Konsortien zielt darauf ab, zertifizierte Produkte weltweit zu schützen und zu fördern und so auf spezifischen Maßnahmen basierende Qualitäts- und Authentizitätsgarantien bieten zu können: Gewährleistung der Produktionsbestimmungen, Instrumente zur Rückverfolgbarkeit, Überwachung der Produktpiraterie zusätzlich zu den von durch unabhängige Stellen durchgeführten Produktkontrollen. Drei Produkte, die für die toskanische Lebensart stehen: Zutaten der traditionellen und Gourmetküche, einzigartige und in ständiger Entwicklung befindliche handwerkliche Produktionsmethoden und höchster Ausdruck des Gebiets und seiner nachhaltigen Entwicklung.

Handwerkskunst

Drei Lieferketten mit einer jahrhundertalten territorialen Verbundenheit und Produktionsspezifikationen, die ein unnachahmliches Know-how beweisen: Dies ist das Identikit für toskanische g.U.- und g.g.A.-Produkte. Neben dem täglichen Engagement für die Durchsetzung neuer Werte und Produktionstechniken: im Umweltbereich durch Projekte zur Biodiversität, technologischen Innovation beim Olivenanbau und der Weidewirtschaft, im Bereich des Wohlbefindens von Mensch und Tier durch Forschungsarbeiten zur g.U.-Milch/ Käse-Lieferkette, im Sicherheitsbereich durch die Untersuchung fortschrittlicher Rückverfolgbarkeitstechnologien in der Schweine- und Olivenproduktionskette.

Gebiet

Anfangen von der reichhaltigen

Beschaffenheit des Bodens über das Wohlergehen der Tiere bis hin zum Wasser und zur Luft – viele der Eigenschaften des Olio Toscano g.g.A., Pecorino Toscano g.U. und Prosciutto Toscano g.U. sind auf nahezu symbiotische Art und Weise der toskanischen Umgebung zu verdanken, deren ländliches Erscheinungsbild umgekehrt im Laufe der Jahrhunderte von diesen Produktionen mitgestaltet wurde. Die für die Schafzucht typisch flache, hügelige Küstenlandschaft der Toskana ist ein in der Fantasie ebenso fest verankertes Bild, wie die zahlreichen Olivenhaine, die sich vom Küstenstreifen über die Hügellandschaft bis hin zu den Berggebieten erstrecken, deren Höhe den Olivenanbau ermöglicht. Mit seinen gemäßigten auflandigen und ablandigen Winden, die über das durch die Apenninkette geschützte Gebiet wehen, ist das Klima der Region ideal zum Reifen des Prosciutto Toscano g.U.

Küche

Hochwertige Zutaten, Einfachheit, unkomplizierte, entschlossene und angenehme Aromen: Eigenschaften der toskanischen Küche, mit denen diese drei Produkte verbunden sind. Das Öl Olio Toscano g.g.A. passt mit seinem entschlossenen, aber ausgewogenen, auf pflanzlichen Noten und einem Hauch Artischocke basierenden Charakter zu den typischen regionalen Rezepten und der mediterranen Küche. Frischer oder gereifter Pecorino Toscano g.U. ist mit seinem delikaten, niemals würzigen oder pikanten Geschmack ein Hochgenuss zum alleinigen Verzehr und verleiht als Zutat traditionellen Rezepten wie herzhaften Kuchen, Ravioli und Tortelli, Fleisch- oder Gemüserouladen das gewisse Etwas. Der besondere Geschmack des Prosciutto Toscano g.U. wird durch typische Käsesorten und Weine aus der Region, aber auch süße, saftige Früchte wie Melonen, Kiwis, Ananas und Feigen hervorragend betont.

ENG | 

Born in Tuscany is a project that aims to promote and develop Toscano PGI Extra virgin olive oil, Pecorino Toscano PDO and Prosciutto Toscano PDO, launched by the respective Protection Consortia to offer high profile information to food industry operators. The Consortia are committed to protecting and promoting these certified products worldwide, offering guarantees of quality and authenticity accompanied by unique actions: safeguarding production regulations, introducing traceability tools, providing a watchdog service to combat the production of imitations and ensuring the products are checked and monitored by independent organizations. Three products that represent the key elements of the Tuscan way of life: ingredients of its traditional and gourmet cuisine, unique artisan production methods in continuous evolution, the ultimate expression of the territory and its sustainable development.

Artisanal excellence

Three production chains with an age-old link to the local territory and production specifications that attest to the unrivaled know-how of the producers: these are the distinguishing features of the Tuscan PDO and PGI productions. And they go hand-in-hand with the daily commitment to consolidate new values and production techniques: in the environmental area, with projects designed to promote biodiversity and technological innovation in olive growing and herding; in terms of human and animal welfare, through research in the PDO dairy and cheese-making chain, and in the area of safety, with studies on advanced traceability technologies for application to pig farming and olive growing.

Territory

From the richness of the earth, to its conduciveness to animal welfare, from its water to its air, Toscano PGI Extra virgin olive oil, Pecorino Toscano PDO and Prosciutto Toscano PDO all owe many of their unique characteristics to the Tuscan countryside, their lifelong partner in a symbiotic relationship which has embraced them, gradually shaping the rural landscape. The flatlands and rolling hills of coastal Tuscany typically used for herding are the images conjured up by the project, together with visions of the olive groves that span from the coastline to the hilly areas and as far as the mountains, where the altitudes favor the yield. The Tuscan climate is ideal for curing Prosciutto Toscano PDO, with temperate offshore and sea breezes gently blowing on a territory sheltered by the Apennine Mountains.

Cuisine

Top quality ingredients and simplicity, not to mention clean, bold, pleasant flavors: these are the characteristics of the Tuscan cuisine in which the three products have their roots. Toscano PGI Extra virgin olive oil, with its strong, yet well-balanced profile, characterized by vegetable notes with a hint of artichoke is a perfect match for the region's traditional recipes and those of the Mediterranean Diet. Fresh and ripened Pecorino Toscano PDO, with its mellow, but never rapid or piquant taste, is excellent when savored on its own, and comes to the fore as an ingredient in traditional recipes such as savory flans, ravioli and tortelli, meat or vegetable rolls. The rapidity of Prosciutto Toscano PDO means that it pairs exceptionally well with characteristic local wines and cheeses, but also with sweet, juicy fruits such as melon, kiwi, pineapple, and figs.



BORN IN Tuscany



ZURÜCK ZUR NATUR



INTERVENTO REALIZZATO CON IL COFINANZIAMENTO FEASR DEL PROGRAMMA DI SVILUPPO RURALE 2014-2020 DELLA REGIONE TOSCANA - SOTTOMISURA 3.2



BORN IN Tuscany



#bornintuscany





Olio Toscano g.g.A.

» DEU |

Produktbeschreibung

Gemäß den Produktspezifikationen hergestelltes Öl Olio Toscano g.g.A. basiert auf der Verwendung typischer toskanischer Olivensorten (den bekanntesten wie Leccino, Frantoio, Moraiolo, Pendolino, Correggiolo, Leccio del Corno, Maurino usw.). Es kann von folgenden geografischen Angaben begleitet sein: Colline di Arezzo, Colline di Firenze, Colline Lucchesi, Colline della Lunigiana, Colline Senesi, Montalbano, Monti Pisani, Seggiano.

Produktionsgebiet

Das Produktionsgebiet von nativem Olivenöl extra Toscano g.g.A. erstreckt sich über die gesamte Toskana.

Aussehen und Geschmack

Das native Olivenöl extra Toscano g.g.A. hat eine intensive grüne bis goldgelbe Farbe. Der Geruch ist fruchtig und wird von einem pflanzlichen Aroma nach Artischocke, Blattgrün, gemähem Gras sowie Noten von Mandeln oder anderen reifen Früchten begleitet. Am Gaumen zeigt es ausgeprägte und ausgewogene bitter-würzige Noten.

Gastronomie und Zusammenstellungen

Es sollte an einem kühlen Ort lichtgeschützt und bei einer Temperatur von 14 °C bis 18 °C fern von Wärmequellen und bestimmten Gerüchen gelagert werden. Die olfaktorische, geschmackliche und taktile Wahrnehmung des Öls Olio Toscano g.g.A. ist in der Regel gut aufeinander abgestimmt, woraus das Profil eines facettenreichen Öls hervorgeht, dessen Eigenschaften durch die rohe Verwendung auf einer Vielzahl von Gerichten – angefangen von der klassischen Gemüsesuppe über Hülsenfrüchte, Fleisch, rohes Gemüse, Käse bis hin zur toskanischen Bruschetta – zusätzlich betont werden.



Pecorino Toscano g.U.

» DEU |

Produktbeschreibung

Pecorino Toscano g.U. ist ein Käse von weicher oder halbfester Konsistenz, der aus Vollschafmilch hergestellt wird. Er wird in zwei Typen unterschieden: weich (Mindestreifezeit von 20 Tagen) und gereift (mit einer Reifezeit von mindestens vier Monaten).

Produktionsbereich

Das Produktionsgebiet des Pecorino Toscano g.U. erstreckt sich über die gesamte Toskana und einige benachbarte Gemeinden in der Provinz Viterbo, in der Region Latium sowie in den Provinzen Perugia und Terni in der Region Umbrien.

Aussehen und Geschmack

Pecorino Toscano g.U. hat eine zylindrische Form mit flachen Seiten und einem leicht konvexen Laibrand. Seine Kruste ist gelb. Der Teig des weichen Pecorinos hat eine kompakte Struktur, ist weich beim Schneiden und reicht farblich von Weiß bis leicht Strohgelb. Die gereifte Version ist härter beim Schneiden, leicht strohgelb oder strohgelb und kann unregelmäßig verteilte Mikrolöcher aufweisen. In Abhängigkeit vom jeweiligen Verarbeitungsverfahren ist der Geschmack delikater, niemals würzig oder pikant, wohlriechend und akzentuiert.

Gastronomie und Zusammenstellungen

Pecorino Toscano g.U. hält sich gut an kühlen und trockenen Orten. Vorzugsweise sollte er nicht im Kühlschrank gelagert werden, wo er in jedem Fall in ein leicht angefeuchtetes Baumwolltuch eingewickelt in das das am wenigsten kalte Fach gelegt werden sollte. Je nach Reifegrad kann er als Servier- oder Reibkäse verwendet werden. Gerieben eignet er sich hervorragend zum Verfeinern der traditionellen toskanischen „Ribollita“-Suppe, zu Nudel- und Risottogerichten oder zum Würzen von Fleischgerichten. Sowohl mit weicher Textur als auch gereift passt er sehr gut zu frischem Gemüse der Saison, Obst, Marmeladen und Honig.



Konsortium | The Consortium



Consorzio Tutela Pecorino Toscano DOP

Via Giordania, 227 - 58100 Grosseto
www.pecorinotoscanodop.it
info@pecorinotoscanodop.it



Das Konsortium zum Schutz des Pecorino Toscano g.U. wurde 1985 gegründet, um die Lieferkette des Pecorino Toscano g.U. zu fördern und zu schützen. Es setzt sich aus 900 Züchtern, von denen etwa 200 Mitglieder sind, 17 Molkereien, zwei Reifungsbetriebe und einem verpackenden Unternehmen zusammen.

The Consortium for the Protection of Pecorino Toscano PDO was established in 1985 to promote and protect the Pecorino Toscano PDO production chain. It consists of 900 farmers, about 200 of whom are members; 17 cheese-makers, two cheese refiners and one packer.

www.pecorinotoscanodop.it



Prosciutto Toscano g.U.

» DEU |

Produktbeschreibung

Prosciutto Toscano g.U. ist ein rohes, gereiftes Aufschnittprodukt, das aus der Verarbeitung frischer Schenkel von schweren, italienischen Schweinen der italienischen Rassen Large White, Landrace und Duroc oder aus anderen als kompatibel eingestuften Rassen hergestellt wird.

Produktionsgebiet

Das Produktionsgebiet des Prosciutto Toscano g.U. erstreckt sich über die gesamte Region Toskana. Die für die Produktion verwendeten Schweine müssen in den Regionen Emilia-Romagna, Lombardei, Marken, Umbrien, Latium und Toskana geboren, aufgezogen und geschlachtet werden.

Aussehen und Geschmack

Prosciutto Toscano g.U. zeichnet sich durch eine abgerundete Form aus, die oben gewölbt ist und zwischen 8 und 9 kg wiegt. Die Farbe der Scheibe variiert von kräftigem Rot bis Hellrot, das von wenig intramuskulärem Fett unterbrochen wird. Der delikate, ausgewogene würzige Geschmack und das charakteristische Aroma gehen auf die lange Reifezeit und das Trockensalzen mit Salz, Pfeffer und typischen Aromen aus der Region wie Knoblauch, Wacholderbeeren, Lorbeerblättern usw. zurück. Weder Zusatz- noch Konservierungsstoffe sind bei der Herstellung erlaubt.

Gastronomie und Zusammenstellungen

Der ganze Prosciutto Toscano g.U. kann an einem kühlen Ort aufbewahrt werden, wobei darauf zu achten ist, dass die Schnittseite mit Alufolie oder transparenter Folie abgedeckt wird. Er kann alleine gegessen werden, passt aber auch sehr gut zum ungesalzenen Pane Toscano g.U. Er zeichnet sich durch einen geringeren Feuchtigkeitsgehalt als andere Schinkensorten aus, was seine Geschmackseigenschaften hervorhebt und eignet sich gleichzeitig besonders gut zur Kombination mit süßen und saftigen Früchten wie Melonen, Kiwi, Ananas und Feigen.



Konsortium | The Consortium



Consorzio del Prosciutto Toscano

Via Giovanni dei Marignolli, 21/23 - 50127 Firenze
www.prosciuttotoscano.com
info@prosciuttotoscano.com



Das Konsortium des Prosciutto Toscano g.U. wurde 1990 gegründet, um die Tradition des echten Prosciutto Toscano zu schützen, und kann auf die Teilnahme von 20 Mitgliedern aus der gesamten Region zählen.

The Consortium of Prosciutto Toscano PDO was established in 1990 to protect the tradition of real Prosciutto Toscano, and now has 20 members, scattered throughout the region.

www.prosciuttotoscano.com

Konsortium | The Consortium



Consorzio per la Tutela dell'Olio Extravergine di Oliva Toscano IGP

Viale F.lli Rosselli, 20 - 50123 Firenze
www.oliotoscanoigp.it
info@oliotoscanoigp.it



Das Konsortium wurde 1997 gegründet und repräsentiert die zum Schutz und zur Förderung der toskanischen Marke gedachte Einrichtung. Es zählt fast 9.000 Olivenbauern, 300 Ölmühlen und 430 Abfüller.

The Consortium was set up in 1997 as the entity responsible for protecting and promoting the Toscano brand. Its members include almost 9,000 olive growers, 300 mills, 430 bottling companies.

www.oliotoscanoigp.it

» ENG | **Toscano PGI Extra virgin olive oil**

Product description

Toscano PGI Extra virgin olive oil, as set forth by the Production Specifications, is made using the typical Tuscan olive varieties (the most common ones are leccino, frantoio, moraiolo, pendolino, correggiolo, leccio del corno, maurino, etc...). Its name can be followed by the following geographical mentions: Colline di Arezzo, Colline di Firenze, Colline Lucchesi, Colline della Lunigiana, Colline Senesi, Montalbano, Monti Pisani, Seggiano.

Production area

The production area of Toscano PGI Extra virgin olive oil spans the whole territory of the Tuscany region.

Appearance and taste

The color of Toscano PGI Extra virgin olive oil ranges from green to golden yellow. Its aroma is fruity, accompanied by vegetable hints of artichoke, green leaf and cut grass, as well as notes of almond or other ripe fruit. On the palate, it presents sharp, well-balanced, bitter and piquant notes.

Culinary use and pairings

Store in a cool, dark environment, away from heat sources and strong odors, at a temperature of between 14 and 18°C. The olfactory, gustatory and tactile sensations provided by Toscano PGI Extra virgin olive oil are generally well-balanced, combining to offer us the profile of an extremely versatile product. Its characteristics are undoubtedly enhanced when drizzled straight from the bottle onto a wide variety of dishes, from traditional vegetable and legume soups to meat dishes, raw vegetables and cheeses, and last but not least, classic Tuscan bruschetta.

» ENG | **Prosciutto Toscano PDO**

Product description

Prosciutto Toscano PDO is a pork product, raw and cured, obtained from fresh legs of Italian heavy pigs, of the traditional Large White, Landrace and Duroc breeds, or others considered compatible.

Production area

The production area of Prosciutto Toscano PDO is the entire territory of the Tuscany region. The pigs used in the production must have been born, reared and slaughtered within the regions of Emilia-Romagna, Lombardy, Marche, Umbria, Lazio, and/or Tuscany.

Appearance and taste

Prosciutto Toscano PDO has a characteristic rounded shape, arched at the top, and weighs between 8 and 9 kg. The color of the slice varies from bright to pale red, with a small amount of intramuscular fat. The taste is delicate, with the correct level of spiciness and the aroma is characteristic, deriving from the long curing process and the dry salting procedure, performed using salt, pepper and typical local aromas such as garlic, juniper berries, laurel and others. No additives or preservatives can be used.

Culinary use and pairings

Whole Prosciutto Toscano PDO is best kept in a cool place, taking care to cover the part that has been sliced with aluminum foil or plastic food wrap. It can be consumed on its own, but is also a perfect match for Toscano PDO bread, which contains no salt. It is characterized by its humidity content, which is lower than that of other hams, accentuating its spiciness characteristics and at the same time making it particularly suitable for pairings with sweet, juicy fruits such as melon, kiwi, pineapple and figs.