

🍶 Latte crudo | Rohmilch | raw milk

🐄 Latte vaccino | Kuhmilch | cow milk

🐐 Latte di capra | Ziegenmilch | goat milk

🔪 pastORIZZATO | Pasteurisiert | pasteurize

🐑 latte pecora | Schafmilch | sheep milk

🐃 Latte di Bufala | Büffelmilch | Water buffalo milk

🧀 Formaggio intero | Ganze Form | Whole cheese

🔪 Taglio a pezzi | Stückweise | Cut pieces

🕒 ½

🕒 ¼

🕒 ⅓

DEGUST
Affineur

Robiola Roccaverano DOP



Valore energetico/Brennwert/Energy	288 kcal 1193 kJ
Grassi/Fett/Fat -in cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	23,7 g 17,8 g
Carboidrati/Kohlenhydrate/Carbohydrate -in cui zuccheri/davon zucker/of witch sugar	2,4 g 2,4 g
Proteine/Eiweiß/Protein	16,2 g
Sale/Salz/Salt	0,8 g

EXTRA SELECTION

CODICE KODE CODE	LATTE MILCH MILK	PESO GEWICHT WEIGHT	DIMENSIONI ABMESSUNG DIMENSIONS	STAGIONATURA REIFEGRAD SEASONING	M.G.S.S F.i.T F.D.M	VENDITA VERKAUF SALE	PEZZI BOX STÜCK BOX PIECES BOX
015	🐐 🍶	350 g	ø 10 H 4cm	20 gg	41 %	●	6

Fornitore: Produttore, Selezionatore:

Caseificio Alta Langa

Provenienza: Piemonte

Tipologia: formaggio fresco

Ingredienti: latte di capra, sale, caglio

Allergeni: latte

Conservazione: conservare a +4° - +7°

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: animale, lattico, vegetale, fermentativo

Texture: tenue-cremosa

Gusto: dolce-salato, acidulo

Aromi: caprino, panna fresca, paglia, lieviti

Lieferant: Produzent, Selekteur: Caseificio Alta

Langa

Herkunft: Piemont

Typologie: Frischkäse

Zutaten: Ziegenmilch, Salz, Lab

Allergene: Milch

Konservierung: Bei +4° - +7° lagern

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: tierisch, milchig, pflanzlich, fermentativ

Textur: zart-cremig

Geschmack: süß-salzig, säuerlich

Aroma: Ziege, frische Sahne, Stroh, Hefen

Supplier: Producer, Selector: Caseificio Alta

Langa

Origin: Piedmont (Italy)

Type: fresh cheese

Ingredients: goat milk, salt, rennet

Allergens: milk

Conservation: stored at +4° - +7°

TASTING

Odour: animal, lactic, vegetal, fermented

Texture: tenuous-creamy

Flavour: sweet-salty, acidulous

Aromas: goaty, fresh cream, straw, yeasts

DESCRIZIONE

La Robiola di Roccaverano ha origini molto antiche; testimonianze la fanno risalire al periodo celtico - ligure, in seguito raccontata da Plinio e Platone, che ne apprezzarono le qualità illustrandone il ciclo produttivo. L'alimentazione base delle vacche, capre e pecore deve essere costituita da foraggi verdi o conservati e l'attuale disciplinare prevede il divieto di utilizzare mangimi OGM.

ABBINAMENTI

Vini: Barbera d'Asti, Grignolino d'Asti, bianchi strutturati

Frutta secca (nocciole)

Composta di amarene all'Aceto Balsamico di Modena IGP - Azienda Le Tamerici - <http://www.letamericisrl.com/shop/product.php?id=28&lang=it>

BESCHREIBUNG

Die Robiola di Roccaverano hat uralte Wurzeln. Zeugnisse gehen bis auf die keltisch-ligurische Zeitperiode zurück und auch Plinius und Platon schätzten diesen Käse. Garantiert ohne Gentechnik hergestellt.

BEGLEITVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: Barbera d'Asti, Grignolino d'Asti, strukturierte Weißweine

Trockenfrüchte (Haselnüsse)

Composta di amarene all'Aceto Balsamico di Modena IGP - Le Tamerici

<http://www.letamericisrl.com/shop/product.php?id=28&lang=it>

DESCRIPTION

The Robiola of Roccaverano has very antique origins; it first appeared in the Celtic-Ligurian era and afterwards even Pliny and Plato showed interest and appreciation for this cheese, mentioning its production in their works. The nutrition of the animals consists of green forage, preserves and the usage of OGM feed is strictly prohibited.

PAIRINGS

Wines: Barbera d'Asti, Grignolino d'Asti, structured whites

Dried fruits (hazelnuts)

Modena Balsamic IGP Vinegar infused Cherry Compote - Le Tamerici -

<http://www.letamericisrl.com/shop/product.php?id=28&lang=it>