

🍷 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 di Roccaverano DOP

EXTRA SELECTION

Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	288 kcal 1193 kJ
Grassi/ Fett/Fet -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	24 g 18 g
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	2,4 g 2,4 g
Proteine/ Eiweiß/ Protein	16 g
Sale/Salz/Salt	0,80 g

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	52 %	●	6

**Fornitore:** Alta Langa  
**Provenienza:** Piemonte  
**Tipologia:** formaggio fresco  
**Ingredienti:** latte di capra, sale, caglio  
**Allergeni:** latte  
**Conservazione:** conservare a +4° - +7°C

**Lieferant:** Alta Langa  
**Herkunft:** Piemont  
**Typologie:** Frischkäse  
**Zutaten:** Ziegenmilch, Salz, Lab  
**Allergene:** Milch  
**Konservierung:** Bei +4° - +7° lagern

**Supplier:** Alta Langa  
**Origin:** Piedmont (Italy)  
**Type:** fresh cheese  
**Ingredients:** goat milk, salt, rennet  
**Allergens:** milk  
**Conservation:** store at +4° - +7°C

### ESAME ORGANOLETTICO

**Olfatto:** animale, lattico, vegetale, fermentativo  
**Texture:** tenue-cremosa  
**Gusto:** dolce-salato, acidulo  
**Aromi:** caprino, panna fresca, paglia, lieviti

### GESCHAMCKSGUTACHTEN

**Geruch:** tierisch, milchig, pflanzlich, fermentativ  
**Textur:** Textur: zart-cremig  
**Geschmack:** süß-salzig, säuerlich  
**Aroma:** Ziege, frische Sahne, Stroh, Hefen

### 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; testimonianti la fanno risalire al periodo celtico-ligure, in seguito raccontato 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 Zeit zurück und auch Plinius und Platon schätzten diesen Käse. Garantiert ohne Gentechnik hergestellt.

### BEGLEITVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: Barbera d'Asti, Grignolino d'Asti, strukturierte Weißweine  
 Trockenfrüchte (Nüsse)  
 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 Plini and Plato showed interest and appreciation for this cheese, mentioning its great ways of production in their work. The nutrition of the animals consists of green forage, preserves and the usage of OGM feed is strictly prohibited by the cheese produceral guideline.

### PAIRINGS

Wine: 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>