



Latte crudo | Rohmilch | raw milk



pastorizzato | Pasteurisiert | pasteurized



Latte vaccino | Kuhmilch | cow milk



Latte di capra | Ziegenmilch | goat milk



latte pecora | Schafmilch | sheep milk



Latte bufala | Büffelmilch | buffalo milk



Forma intera | Ganze Form | Whole cheese



Taglio a pezzi | Stückweise | Cut pieces



1/2



1/4



1/8



## Robiola di Roccaverano DOP



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:** 107

**Provenienza:** Piemonte

**Tipologia:** formaggio fresco

**Ingredienti:** latte di capra, sale, caglio

**Allergeni:** latte

**Conservazione:** conservare a +4° - +7°C

**Lieferant:** 107

**Herkunft:** Piemont

**Typologie:** Frischkäse

**Zutaten:** Ziegenmilch, Salz, Lab

**Allergene:** Milch

**Konservierung:** Bei +4° - +7° lagern

**Supplier:**

**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 radici lontane, abbiamo testimonianze che risalgono ai Celti e Liguri, e già Plinio e Platone a quanto pare apprezzavano questo formaggio. La coagulazione dura 24 ore, poi la cagliata viene adagiata delicatamente nella sua formina. Una volta sgrondato completamente il siero, la robiola viene cosparsa con sale fino e matura per alcuni giorni a 15-20°C. La maturazione può essere più lunga a patto che ci sia una maggiore circolazione d'aria.

### BESCHREIBUNG

Die Robiola di Roccaverano hat uralte Wurzeln, Zeugnisse gehen bis auf die keltisch-ligurische Zeit zurück, und bereits Plinius und Platon wussten diesen Käse angeblich zu schätzen. Die Dicklegung dauert 24 Stunden, anschließend wird die Bruchmasse vorsichtig in ein spezielles Förmchen gefüllt. Nachdem die Molke vollständig abgelaufen ist, wird die Robiola mit feinkörnigem Salz bestreut und reift wenige Tage bei einer Temperatur von 15 - 20°C. Man kann die Käse aber auch getrost bei mehr Luftzirkulation länger reifen lassen.

### DESCRIPTION

Robiola di Roccaverano has ancient roots, evidence dates back to the Celtic-Ligurian period, and even Pliny and Plato supposedly appreciated this cheese. The curd is curdled for 24 hours, after which it is carefully poured into a special mold. After the whey has completely drained off, the Robiola is sprinkled with fine-grained salt and ripens for a few days at a temperature of 15 - 20°C. The Robiola is then ripened in a special mold. However, the cheese can be safely left to ripen longer with more air circulation.

### ABBINAMENTI

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

Altri suggerimenti: frutta secca (nocciole), Composta di amarene all'Aceto Balsamico di Modena IGP/ Le Tamerici

### SERVIERVORSCHLÄGE

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

Sonstiges: Trockenfrüchte (Nüsse), Composta di amarene all'Aceto Balsamico di Modena IGP/ Le Tamerici

### PAIRINGS

Wine pairing: Barbera d'Asti, Grignolino d'Asti, structured white wines

Other: dried fruit (nuts), Composta di amarene all'Aceto Balsamico di Modena IGP/ Le Tamerici