

ROCCOLINO VALTALEGGIO BIO - DEMETER

Friabile, cremoso, aromatico, Roccolino è il risultato di una ricetta di famiglia che in più di venti anni ha trasformato questo prodotto in un simbolo UNICO, frutto della passione e della cura che mettiamo nei lunghi mesi della sua stagionatura.

Roccolino, con la sua forma cilindrica e la costa bruna, è ispirato a una tipica ed antica costruzione della Val Taleggio, i roccoli, appunto. Roccolino è unico perché la sua pasta ha doppia personalità: bianca e friabile nel cuore, con sapori leggermente aciduli e lattici; ambrata e cremosa nel sotto-crosta con un gusto burroso ed aromatico.

Roccolino ha profumi e sapori molteplici, adatto a degustazioni in abbinamento a vini bianchi secchi o rossi corposi, a panificazioni naturali con farine strutturate e levitazioni prolungate.

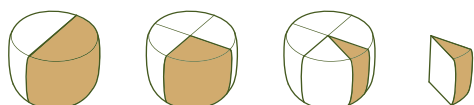
Crumbly, creamy and aromatic, Roccolino is the result of a family recipe handed down for over twenty years which has transformed this product into a UNIQUE symbol, fruit of the passion and care we put into the long months of maturing.

The cylindrical shape and brown sides of Roccolino were inspired by a typical ancient building of the Taleggio Valley, the 'roccoli'.

Roccolino is unique because it has a split personality: white and crumbly in the middle, with a slightly acidic and milky edge; creamy and amber coloured just under the rind with a buttery and aromatic flavour.

Roccolino has many aromas and flavours, is suitable paired with dry white wines or full-bodied reds, with wholesome slow-leavened breads made with strong flours.

Porzionatura / Portioning



Coltelli da utilizzare / Knives to be used



Abbinamento / Pairings



Valcalepio Riserva - Valpolicella Ripasso - Rosso Di Montalcino - Nero D'Avola - Franciacorta

Ingredienti: LATTE italiano da agricoltura biologica, sale, caglio
 Ingredients: Italian MILK from organic farming, salt, rennet

Valori nutrizionali medi per 100 g / Average Nutritional Valued per 100 g

energia / energy			kJ/kcal	1496 / 361
grassi totali / fat		g		31
di cui acidi grassi saturi / of which saturates		g		23
carboidrati / carbohydrate		g		1,5
di cui zuccheri / sugars		g		1,0
proteine / protein		g		21
sale / salt		g		1,6

Cod. RO76062
 Peso: 500 g ca.
 Pezzi per cartone: 4
 Shelf life: 60 gg.

Code: RO76062
 Weight: 500 g ca.
 Units per package: 4
 Shelf life: 60 gg.

