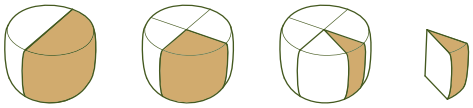
ROCCOLINO VALTALEGGIO BIO

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 / 360
grassi totali / *fat*	g	31
di cui acidi grassi saturi / *of which satures*	g	22
carboidrati / *carbohydrate*	g	1,5
di cui zuccheri / *sugars*	g	1,0
proteine / *protein*	g	21
sale / *salt*	g	1,6

Cod. RO76091
Peso: 500 g ca.
Pezzi per cartone: 4
Shelf life: 60 gg.

Code: RO76091
Weight: 500 g ca.
Units per package: 4
Shelf life: 60 gg.