

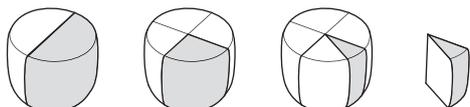
ROCCOLINO DIVINO

« Comme ils étaient chanceux et malins ces antiques romains, ils mangeaient des stracchinos et ils buvaient du vin doux de Vénétie »
Pline l'ancien – Naturalis Historia

Avec le Roccolino Divino, le fromage lombard affiné avec du vin de Vénétie, l'histoire se répète et se confirme. Un vin bien charpenté, riche et intense, avec un fort caractère, rencontre la douceur onctueuse du lait lombard. Les grappes souvent dures de ces raisins couvrent la petite meule affinée en l'entourant plus d'un mois jusqu'à ce que le parfum et l'arôme du marc de raisin entrent dans le cœur blanc du fromage. En le découpant, on découvre une pâte compacte, mais moelleuse, qui nous fait découvrir le goût du vin adouci avec l'onctuosité du lait.

Ce fromage est en accord avec les vins rouges corsés ou les blancs aromatisés et les vins doux. A déguster avec du pain ou gressins intégraux et structurés. Mieux servi en fin de repas. Ou bien à cuisiner en accord avec des pâtes ou des risottos.

Découpe



Couteaux à utiliser



Accords



Barolo - Amarone oppure Raboso - Primitivo

Ingrédients: LAIT de vache, sel, présure. Affiné avec le moût de raisin Raboso.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 gr

Energie	kJ/kcal	1426 / 344
Matière grasse totale	g	30
dont acides gras saturés	g	26
Glucides	g	0,2
dont sucres	g	0,13
Protéines	g	19
Sel	g	1,6

Code: RO76050

Poids: 500 g ca.

Pièces par carton: 4

DLC: 90 jours