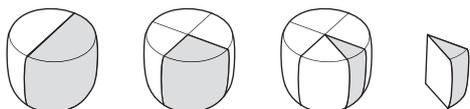


ROCCOLINO DEL MEDITERRANEO

Une promenade dans les pâturages lombards de la Vallée du Pô vers les côtes de la Méditerranée. Voici ce qui arrive lorsqu'on déguste ce fromage. Avec sa pâte dense et compacte, blanche et friable ce fromage nous émerge complètement dans la richesse des odeurs et des arrière goûts forts et des arômes des côtes méditerranéennes, sans jamais renoncer au goût doux et délicat du lait de nos pâturages. La rencontre de ces deux mondes, réunis par l'huile d'olive avec laquelle chaque petit fromage individuel est traité et les feuilles de romarin séchées dans lesquelles il est plongé, est comme un voyage plein de surprises agréables. Il faut le déguster avec des vins aromatisés, fruités et des vins blancs frais, ainsi que des plats froids ou des salades accompagnées par du pain complet et des gressins nature.

Découpe



Couteaux à utiliser



Accords



Vermentino - Riesling - Incrocio Manzoni

Ingrédients: LAIT, sel, présure. Affinage avec du Romarin.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g

Energie	kJ/kcal	1695 / 409
Matière grasse totale	g	34
dont acides gras saturés	g	24
Glucides	g	0,84
dont sucres	g	0,78
Protéines	g	24,6
Sel	g	2,1

Code: QS76034

Poids: 500 g ca.

Pièces par carton: 4

DLC: 90 jours