

ROCCOLINO NERO IMPERIALE

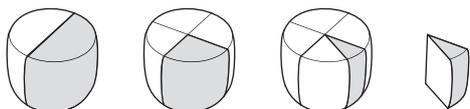
Existe-il une meilleure façon de faire connaître son produit que de l'associer à l'une des délicatesses gastronomiques italiennes les plus reconnues au monde ?

Roccolino et le Vinaigre Balsamique IGP de Modena ; le parfum du lait et des moisissures du premier associé à celui délicat, persistent et à l'acidité harmonieuse du second.

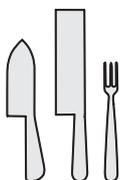
Sa pâte est blanche, légèrement friable, avec une croûte brune, presque noire, comme le Vinaigre Balsamique Igp qui le couvre et lorsqu'il y est immergé, après un affinage prolongé.

Ce Roccolino présente au palais une explosion de goûts intenses et bien équilibrés qui vont de l'acidulé à l'onctueux. Idéal en accord avec les vins rouges corsés et fruités ou mousseux. Idéal pour les apéritifs, les entrées ou pour les salades, et en cuisine en mélange avec les pâtes ou avec des risottos.

Découpe



Couteaux à utiliser



Accords



Negroamaro - Syrah - Valpolicella Ripasso

Ingrédients: LAIT de vache, sel, présure. Affiné successivement dans Vinaigre Balsamique de Modène IGP.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 gr

Energie	kJ/kcal	1667 / 402
Matière grasse totale	g	33,7
dont acides gras saturés	g	24,2
Glucides	g	1,1
dont sucres	g	0,4
Protéines	g	23,6
Sel	g	1,5

Code: DZ76075

Poids : 500 g ca.

Pièces par carton : 4

DLC: 90 jours