

ROCCOLINO À LA TRUFFE

Roccolino et truffe : une association quasi évidente et inévitable.

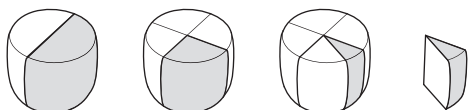
L'association semble inévitable car l'attraction entre ces deux produits est évidente.

Ce précieux « fruit » de la terre, avec une énorme intensité de parfums et de saveurs, enrichit le caractère propre et acidulé de ce petit fromage affiné, en augmentant son prestige et sa complexité. En dégustant la pâte blanche parsemée de petits fragments de truffe, on retrouve une multitude de saveurs.

La truffe est rajoutée directement dans le lait durant la coagulation, ce qui fait que durant les mois d'affinage les deux éléments peuvent se mélanger en trouvant un équilibre mutuellement.

A déguster en combinaison avec des vins blancs aromatisés ou vin mousseux. Parfait sur des tranches de pain blanc ou comme ingrédient pour les pâtes, le riz et le carpaccio. Tant froid que fondu.

Découpe



Couteaux à utiliser



Accords



Franconia - Marzemino - Lacrima Di Morro D'Alba oppure Chardonnay - Lugana - Pinot Grigio - Pigato

Ingrédients: LAIT de vache, truffe d'été (*Tuber aestivum* Vitt.) 2%, sel, présure

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g

Energie	KJ/kcal	1278 / 308
Matière grasse totale	g	25,3
dont acides gras saturés	g	17,6
Glucides	g	0,7
dont sucres	g	0,3
Protéines	g	19,4
Sel	g	2,1

Code: RO76098

Poids: 500 g ca.

Pièces par carton: 4

DLC: 90 jours