

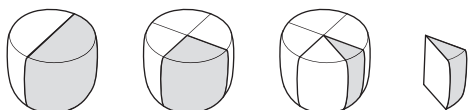
## ROCCOLINO VALTALEGGIO

Friable, crémeux, aromatisé, le Roccolino est le résultat d'une recette familiale qui pendant les vingt dernières années a transformé ce produit en un symbole unique, fruit de la passion et du soin qu'on lui confère tout au long de son affinage.

Le Roccolino avec sa forme cylindrique et sa couleur marron est inspiré par une construction antique, typique de la Vallée du Taleggio, les « roccoli ». Le Roccolino est un produit unique car sa pâte a deux types de textures : blanche et friable au centre, avec des saveurs légèrement acidulées et laitières ; ambrée et crémeuse sous la croûte, avec un goût onctueux et aromatisé.

Le Roccolino a une multitude de parfums et de saveurs, étant adapté aux dégustations en accord avec des vins blancs secs ou des vins rouges corsés, avec du pain naturel à base de farines intégrales et à longue maturation.

### Découpe



### Couteaux à utiliser



### Accords



Valcalepio Riserva - Valpolicella Ripasso - Rosso Di Montalcino - Nero D'Avola - Franciacorta

Ingrédients: LAIT, sel, présure

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g

Energie	kJ/kcal	1496 / 360
Matière grasse totale	g	31
dont acides gras saturés	g	22,5
Glucides	g	1,5
dont sucres	g	1
Protéines	g	20,6
Sel	g	1,6

Code: RO76090

Poids: 500 g ca.

Pièces par carton: 4

DLC: 60 jours