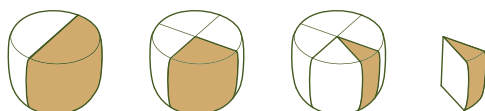


ROCCOLO VALTALEGGIO BIO - DEMETER

Dans la Vallée du Taleggio, le mot « roccolo », ou plus précisément la « tour de roccolo », signifie une construction en pierre, ou en partie en bois, entourée de haies ou d'arbres, positionnée en couronne, utilisée pendant une période par les chasseurs comme abri pour la chasse au filet. De la forme de cet édifice prend son nom ce fromage créé il y a quelques années grâce à l'expérience de CasArrigoni. Aujourd'hui, après avoir obtenu des nombreuses reconnaissances nationales et internationales, il est devenu notre symbole.

Il se présente avec une croûte fine et rugueuse, de couleur brune. L'affinage qui se fait de l'extérieur vers l'intérieur contribue à rendre la pâte onctueuse dans la partie externe, tandis qu'au centre elle reste blanche et friable. Le goût a deux notes : extrêmement intense et doux dans la partie externe et légèrement acidulé et frais vers le centre. La durée moyenne d'affinage est de 6 mois.

Découpe



Couteaux à utiliser



Ingrédients: LAIT Italien provenant de l'agriculture biologique, sel, présure

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g

Energie	kJ/kcal	1496 / 360
Matière grasse totale	g	31,0
dont acides gras saturés	g	22,5
Glucides	g	1,5
dont sucres	g	1,0
Protéines	g	20,6
Sel	g	1,6

Code: RO76052

Poids: 2,5 Kg ca.

Pièces par carton: 1

DLC: 60 jours