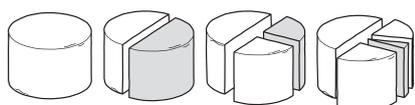


ROCCOLO DIVINO

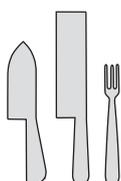
Affiné avec du marc de vin doux Raboso

Le Rocolo Divino est une réinterprétation à travers un affinage très particulier d'une création désormais célèbre: Le Rocolo Valtaleggio. L'union de ce fromage avec l'une des excellences italiennes, le marc de raisin du vin Raboso, cépage autochtone de la Vénétie, a donné naissance à ce produit surprenant. Le goût aromatisé et en même temps légèrement acidulé du fromage doit son caractère à un travail originel et au long affinage (environ 6 mois). Il se marie très bien avec le goût somptueux et savoureux des notes de fruits raisins secs, de figues et de raisins secs, de ces marcs à l'arôme intense de violette et de mûres.

Découpe



Couteaux à utiliser



Accords



Barolo - Amarone oppure Raboso - Primitivo

Affinage: 6 mois

Ingrédients: LAIT de vache, sel, présure. Affiné avec le moût de raisin Raboso.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g

Energie	kJ/kcal	1426 / 344
Matière grasse totale	g	30
dont acides gras saturés	g	26
Glucides	g	0,20
dont sucres	g	0,13
Protéines	g	19
Sel	g	1,6

Code: RO76020

Poids: 2,8 Kg ca.

Pièces par carton: 1

DLC: 60 jours