

PIZZINO

Robiola classique affiné

Pizzino est le nom du plus ancien village de la Vallée du Taleggio, aujourd'hui devenu plus petit, mais fleurissant dans le passé. Le village, riche de pâturages et avec une grande tradition de bergers se situe en haut d'une roche qui domine toute la vallée. Encore aujourd'hui, l'endroit est le symbole populaire du point de départ des bergers pour monter dans les alpages.

La robiola, qui a emprunté son nom, représente pour nous la capacité de transmettre à travers un soin méticuleux toutes les compétences et les saveurs d'un affinage traditionnel.

Le Pizzino a une croûte rosé et fine. La pâte est d'une couleur jaune blanchâtre intense et extrêmement crémeuse. Ce qui est remarquable pour le palais est son extrême douceur. Même dégusté avec sa croûte, son goût n'est pas salé, le rendant incomparable par son moelleux et sa finesse.

Découpe



Couteaux à utiliser



Accords



Valcalepio - Chianti Classico - Rosso Conero o Chardonnay - Ribolla Gialla - Grillo



Doppelbock

Ingrédients: LAIT DE VACHE, sel, présure

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 gr

Energie	kJ/kcal	1277 / 308
Matière grasse totale	g	25,4
dont acides gras saturés	g	18,8
Glucides	g	1,12
dont acides gras saturés	g	0,4
Protéines	g	18,7
Sel	g	2,2

Code: AR80020

Poids : 500 g ca.

Pièces par carton : 4

DLC : 60 jours