

ROCCOLO DIVINO

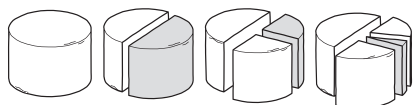
Affinato con pigiato d'uva Raboso e Vino Rosso Raboso Passito

Roccolo Divino è una reinterpretazione, mediante un'affinatura molto particolare, di una creazione ormai celebre: il Roccolo Valtaleggio. L'unione di questo formaggio con un'eccellenza Italiana, la vinaccia passita di Raboso, vitigno autoctono Veneto, ha dato vita a questo prodotto sorprendente. Il gusto aromatico e nel contempo lievemente acidulo del formaggio, che deve il suo carattere a una lavorazione originale e alla lunga stagionatura (6 mesi circa), trova un legame perfetto con il sapore sontuoso e sapido dai sentori di frutta appassita, fichi e uva sultanina, di queste vinacce dal profumo intenso di violetta di campo e mora.

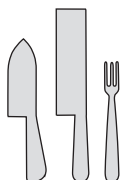
Finished with pressed Raboso grapes and red Raboso dessert wine

Roccolo Divino is a creative re-interpretation of a highly popular cheese, the Roccolo Valtaleggio, using a very unusual finishing technique. Specifically, the cheese is brought together with an exemplar of Italian excellence, the marc of Raboso dessert wine, a grape variety local to the Veneto region, to produce a pleasantly surprising result. The finished cheese has a fragrant yet slightly tangy flavor as a result of its unusual production technique and lengthy aging (approximately 6 months) that provides the perfect accompaniment for the sumptuous sun-wilted fruit, fig and raisin flavor of these grapes with their wild violet and blackberry aromas.

Porzionatura / Portioning



Coltelli da utilizzare / Knives to be used



Abbinamento / Pairings



Barolo - Amarone oppure Raboso - Primitivo

Stagionatura: 6 mesi / Ripening: 6 months

Valori nutrizionali medi per 100 g / Average Nutritional Valued per 100 g

energia / energy	kJ/kcal	1426 / 344
grassi totali / fat	g	30
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	g	26
carboidrati / carbohydrate	g	0,20
di cui zuccheri / sugars	g	0,13
proteine / protein	g	19
sale / salt	g	1,6

Cod. RO76020
Peso: 2,8 Kg ca.
Pezzi per cartone: 1
Shelf life: 60 gg.

Code: RO76020
Weight: 2,8 Kg ca.
Units per package: 1
Shelf life: 60 gg.