

ROCCOLO VALTALEGGIO

Un'invenzione tra le più buone al mondo

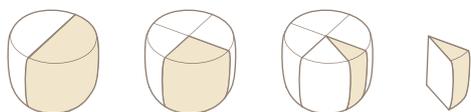
In Valtaleggio il termine Roccolo, o meglio torre di roccolo, individua una costruzione, per lo più cilindrica in sassi, o, in parte in legno, attornata da alte siepi o alberi, posizionati a corona, un tempo utilizzata dai cacciatori come postazione per la caccia con le reti. Dalla forma di questo edificio prende il nome questo formaggio creato, alcuni fa, grazie all'estro e all'esperienza di casaA. Oggi, dopo aver conseguito numerosi riconoscimenti nazionali e internazionali, è diventato il nostro vessillo.

Si presenta con una crosta sottile e rugosa, di colore bruno. La maturazione centripeta, cioè che avviene dall'esterno verso il cuore, contribuisce a donare alla pasta una leggera burrosità nella parte esterna mentre al centro essa rimane bianca e friabile. Il gusto è così duplice: estremamente intenso e dolce nella parte esterna e leggermente acidulo e fresco verso il centro. La stagionatura media è di 6 mesi.

One of the world's most delicious inventions

In Valtaleggio, the term Roccolo refers to a cylindrical stone structure surrounded by tall bushes or trees that hunters once used as a site for net hunting. This cheese, born several years ago of the wish and experience of casaA, is named after the traditional structure. Having won numerous national and international awards, Roccolo Valtaleggio has taken its place as our flagship cheese. It is encased in a thin, rough, brown-colored rind. The centripetal aging process, progressing from the surface to the core, grants the paste a delicate buttery texture toward the outside while the center remains white and crumbly. It thus offers dual flavors: an extremely intense and sweet outer layer enclosing a slightly tangy and fresh center. It is aged for an average of 6 months.

Porzionatura / Portioning



Coltelli da utilizzare / Knives to be used



Abbinamento / Pairings



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

Ingredienti: LATTE Vaccino, sale, caglio

Ingredients: COW'S MILK, salt, Rennet

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

energia / energy	kJ/kcal	1496 / 360
grassi totali / fat	g	31
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	g	22,5
carboidrati / carbohydrate	g	1,5
di cui zuccheri / sugars	g	1
proteine / protein	g	20,6
sale / salt	g	1,6

Cod. RO76011
Peso: 2,5 Kg ca.
Pezzi per cartone: 1
Shelf life: 60 gg.

Code: RO76011
Weight: 2,5 Kg ca.
Units per package: 1
Shelf life: 60 gg.