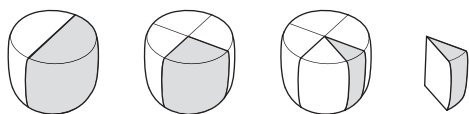


## ROCCOLINO AL TARTUFO

Roccolino e Tartufo: un abbinamento quasi scontato ma inevitabile. Inevitabile perché tra i due cibi l'attrazione è certa. È un richiamo naturale che rende la combinazione scontata. Questo pregiatissimo "frutto" della terra, con un'enorme intensità di profumi e sapori, arricchisce il carattere pulito e quasi acidulo di questo piccolo formaggio stagionato, aumentandone il prestigio e la complessità. Assaggiando la pasta bianca, cosparsa di piccoli frammenti di Tartufo, si è pervasi da un'unica pienezza di sapori. Il tartufo è aggiunto direttamente nel latte in coagulazione così che, durante i mesi di stagionatura, i due elementi possano contaminarsi e bilanciarsi a vicenda. Da assaggiare in abbinamento a vini bianchi aromatici o bollicine. Ottimo su fettine di pane naturale o come condimento per pasta, riso e carpacci. Sia freddo che fuso.

*Roccolino and truffles: an almost obvious match but inevitably so. Inevitable because the attraction between the two foods is clear. It is a natural pairing which seems so obvious. This delicacy, "fruit" of the earth, with great intensity of aromas and flavours, enriches the clean and almost crisp texture of this little matured cheese, increasing its complexity and prestige. On tasting the white cheese with its small fragments of Truffle, you are hit with a unique wealth of flavour. The truffles are added directly to the milk during coagulation, so the two elements can blend and balance each other out. To be enjoyed with aromatic white wines and sparkling wines. Perfect on a slice of wholesome bread or to dress pasta, rice and carpaccio. Both cold or melted.*

Porzionatura / Portioning



Coltelli da utilizzare / Knives to be used



Abbinamento / Pairings



Franconia - Marzemino - Lacrima Di Morro D'Alba oppure Chardonnay - Lugana - Pinot Grigio - Pigato

Ingredienti: LATTE Vaccino, Tartufo estivo 2% (Tuber Aestivum Vitt), sale, caglio  
 Ingredients: COW'S MILK, Tuber aestivum Vitt. (2%), salt, rennet

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

energia / energy	kJ/kcal	1278 / 308
grassi totali / fat	g	25,3
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	g	17,6
carboidrati / carbohydrate	g	0,7
di cui zuccheri / sugars	g	0,3
proteine / protein	g	19,4
sale / salt	g	2,1

Cod. RO76098

Peso: 500 g ca.

Pezzi per cartone: 4

Shelf life: 90 gg.