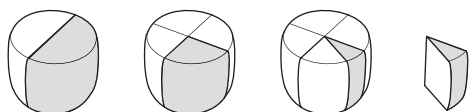


## ROCCOLINO DIVINO

Che furbi e che fortunati questi antichi romani, mangiavano stracchini e bevevano vino raboso veneto. (Plinio il Vecchio - Naturalis Historia) Con Roccolino Divino, formaggio lombardo affinato con un vino veneto, la storia si ripete e si conferma. Un vino robusto, ricco e intenso, corposo e con un forte carattere, incontra la dolcezza burrosa del latte lombardo. I grappoli spessi e duri di questa uva ricoprono la piccola forma stagionata e per più di un mese lo avvolgono affinché il profumo e l'aroma delle vinacce entrino sino nel cuore bianco del formaggio. Così al taglio scopriamo una pasta compatta ma morbida, capace di rilasciare il gusto del vino, addolcito dalla burrosità del latte. Adatto in abbinamento a vini rossi corposi o bianchi aromatici e passiti. Da gustare con pane o grissini integrali e strutturati. Meglio se a fine pasto. Oppure in cucina abbinato sia a paste o risotti.

*How lucky were those ancient Romans, they ate stracchino cheese and they drank Raboso Veneto wine. (Pliny the elder - Naturalis Historia) With Roccolo Divino, a cheese from Lombardy matured with a Veneto wine, history repeats and confirms itself. A rich and intense, full-bodied wine with a good character, meets the buttery sweetness of Lombardy milk. The full and firm bunches of these grapes cover the small matured cheeses for over a month enveloping them so the aroma of the skins penetrates deep into the white heart of the cheeses. So when we cut into them we may discover a soft but compact consistency, the flavour of the wine sweetened by the butteryness of milk. Suitably paired with full-bodied red wines or aromatic whites or passitos. To be enjoyed with wholemeal dense bread or breadsticks. Best served at the end of a meal. Or as an ingredient in pasta or rice dishes.*

Porzionatura / Portioning



Coltelli da utilizzare / Knives to be used



Abbinamento / Pairings



Barolo - Amarone oppure Raboso - Primitivo

Ingredienti: LATTE Vaccino, sale, caglio. vinacce di uva raboso  
 Ingredients: COW'S MILK, Salt, Rennet. Refined with dried grapes of Raboso Wine

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	0,2
di cui zuccheri / sugars	g	0,13
proteine / protein	g	19
sale / salt	g	1,6

Cod. RO76050  
 Peso: 500 g ca.  
 Pezzi per cartone: 4  
 Shelf life: 90 gg.