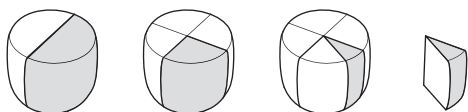


ROCCOLINO DEL MEDITERRANEO

Spaziare nei pascoli lombardi della pianura padana per approdare sulle coste del Mediterraneo. Questo succede quando assaggiamo questo formaggio. Con la sua pasta densa e compatta, bianca e friabile, ci immergiamo completamente nella duplicità di odori e retrogusti pungenti e carichi di aromi delle coste mediterranee senza rinunciare mai al gusto morbido e delicato del latte delle nostre pianure. L'incontro di questi due mondi, che avviene grazie all'olio di oliva con il quale viene trattata la piccola forma, immersa poi nelle foglie essiccate di rosmarino, è da equiparare ad un viaggio dai risvolti sorprendenti. Da assaggiare in abbinamento a vini bianchi, leggeri, fruttati e aromatici. Abbinato a cibi freschi e insalate in accostamento a pane e grissini naturali, senza aromi.

A wander through the Lombardy pastures in the Paduan plains to the coasts of the Mediterranean. This is what happens when you taste this cheese. This white cheese with its dense and compact yet crumbly texture will plunge you into the piquant flavours and wealth of aromas of the mediterranean coastline without overpowering the soft and delicate taste of the milk from our pastures. The meeting of these two worlds, brought together by the olive oil with which each little individual cheese is treated and the dried rosemary leaves into which it is dipped, is like a journey full of pleasant surprises. To be enjoyed paired with aromatic, fruity and fresh white wines and cold dishes or salads accompanied by wholesome bread and plain breadsticks.

Porzionatura / Portioning



Coltelli da utilizzare / Knives to be used



Abbinamento / Pairings



Vermentino - Riesling - Incrocio Manzoni

Ingredienti: LATTE, sale, caglio. Successiva affinatura con Rosmarino
 Ingredients: MILK, Salt, Rennet. Refine with Rosemary

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

energia / energy	kJ/kcal	1695 / 409
grassi totali / fat	g	34
di cui acidi grassi saturi / of which satures	g	24
carboidrati / carbohydrate	g	0,84
di cui zuccheri / sugars	g	0,78
proteine / protein	g	24,6
sale / salt	g	2,1

Cod. QS76034

Peso: 500 g ca.

Pezzi per cartone: 4

Shelf life: 90 gg.