

## ROCCOLINO VALTALEGGIO

Friabile, cremoso, aromatico, Roccolino è il risultato di una ricetta di famiglia che in più di venti anni ha trasformato questo prodotto in un simbolo UNICO, frutto della passione e della cura che mettiamo nei lunghi mesi della sua stagionatura.

Roccolino, con la sua forma cilindrica e la costa bruna, è ispirato a una tipica ed antica costruzione della Val Taleggio, i roccoli, appunto. Roccolino è unico perché la sua pasta ha doppia personalità: bianca e friabile nel cuore, con sapori leggermente aciduli e lattici; ambrata e cremosa nel sotto-crosta con un gusto burroso ed aromatico.

Roccolino ha profumi e sapori molteplici, adatto a degustazioni in abbinamento a vini bianchi secchi o rossi corposi, a panificazioni naturali con farine strutturate e levitazioni prolungate.

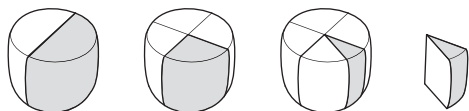
*Crumbly, creamy and aromatic, Roccolino is the result of a family recipe handed down for over twenty years which has transformed this product into a UNIQUE symbol, fruit of the passion and care we put into the long months of maturing.*

*The cylindrical shape and brown sides of Roccolino were inspired by a typical ancient building of the Taleggio Valley, the 'roccoli'.*

*Roccolino is unique because it has a split personality: white and crumbly in the middle, with a slightly acidic and milky edge; creamy and amber coloured just under the rind with a buttery and aromatic flavour.*

*Roccolino has many aromas and flavours, is suitable paired with dry white wines or full-bodied reds, with wholesome slow-leavened breads made with strong flours.*

Porzionatura / Portioning



Coltelli da utilizzare / Knives to be used



Abbinamento / Pairings



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

Ingredienti: LATTE, sale, caglio  
 Ingredients: 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. RO76090

Peso: 500 g ca.

Pezzi per cartone: 4

Shelf life: 60 gg.