

ROCCOLO VALTALEGGIO BIO

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.

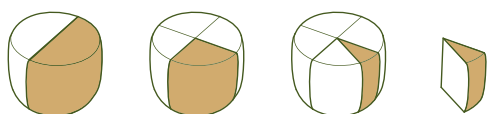
Dalla forma di questo edificio prende il nome questo formaggio creato, alcuni fa, grazie all'estro e all'esperienza di casA. Oggi, dopo aver conseguito numerosi riconoscimenti nazionali e internazionali, è diventato il nostro vessillo.

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.

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 casA, 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



Ingredienti: LATTE italiano da agricoltura biologica, sale, caglio
 Ingredients: Italian MILK from organic farming, salt, renn

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

energia / energy	kJ/kcal	1496 / 360
grassi totali / fat	g	31,0
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	g	22,5
carboidrati / carbohydrate	g	1,5
di cui zuccheri / sugars	g	1,0
proteine / protein	g	20,6
sale / salt	g	1,6

Cod. RO76012
 Peso: 2,5 Kg ca.
 Pezzi per cartone: 1
 Shelf life: 60 gg.

Code: RO76012
 Weight: 2,5 Kg ca.
 Units per package: 1
 Shelf life: 60 gg.

