

ROSSO IMPERIALE

Affinato con pigiato d'uva di Recioto e Vino Passito di Sicilia

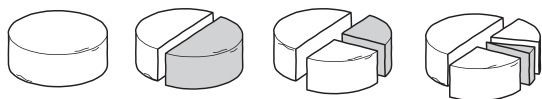
Rosso Imperiale è un prodotto molto particolare perché si prefigge l'obiettivo di unire la tradizione del Gorgonzola alle uve passite. Si tratta infatti di un piccolo erborinato vaccino dal sapore piccante, stagionato per circa 90 giorni e lasciato a riposare per altri 2 mesi in vinacce passite.

Al palato la caratteristica piccantezza del formaggio viene smorzata dal sapore dolce e piacevole delle uve, ricche di sentori di albicocche e mandorle. Un abbinamento sicuramente audace che conferisce al prodotto un'armonia di sapori e profumi che lo rendono unico. La crosta si presenta umida e ricoperta da vinaccia, mentre la pasta è compatta, color paglierino con venature verdi, irrorata dal passito infiltratosi durante l'affinamento.

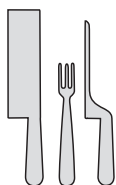
Finished with pressed Recioto grapes and Sicilian dessert wine

Rosso Imperiale is a unique cheese born of the ambition to mix traditional Gorgonzola with sun-wilted grapes. The result is a marbled cow's milk cheese with a sharp flavor that is aged for approximately 90 days and left to mature for an additional three months in sun-wilted wine marc. This cheese's characteristic sharpness is mellowed by the pleasant sweetness of the grapes, with their rich hints of apricot and almond. This bold pairing grants the finished product a harmonious blend of flavors and aromas that makes it truly unique. The rind is moist and covered in marc, while the paste is solid, straw-yellow with green veining and permeated by the straw wine in which it is aged.

Porzionatura / Portioning



Coltelli da utilizzare / Knives to be used



Abbinamento / Pairings



Albana Di Romagna - Marsala - Chambave



Bière de Garde

Stagionatura: circa 3 mesi / Ripening: about 3 months

Ingredienti: LATTE vaccino, sale, caglio, vinacce di uva passita di Pantelleria
 Ingredients: MILK, Salt, Rennet. Refined with dried grapes of Passito wine

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

energia / energy	kJ/kcal	1522 / 368
grassi totali / fat	g	32
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	g	21
carboidrati / carbohydrate	g	0
di cui zuccheri / sugars	g	0
proteine / protein	g	19
sale / salt	g	1,6

Cod. RR99119
 Peso: 2 Kg ca.
 Pezzi per cartone: 1
 Shelf life: 60 gg.

Code: RR99119
 Weight: 2 Kg ca.
 Units per package: 1
 Shelf life: 60 gg.