ROCCAVERANO DOP STAGIONATO

CÓDIGO	30911
PAÍS Y LUGAR DE ORIGEN	Italia
TIPO DE LECHE	Leche cruda, De Cavra
PESO	250 g aproximadamente

Robiola producida exclusivamente con leche de cabra curada durante unos 15 días

DESCRIPCIÓN	Roccaverano DOP hecho con leche cruda de cabra, producida por la granja Stutz en las Langhe Astigiana y madurada durante aproximadamente dos semanas
APARIENCIA	Queso con corteza floreada, tiene una pasta de color blanco blanquecino tierna, deformable y compacta. La corteza es rugosa y con reflejos rosados mientras que la masa es ligeramente compacta y blanca
SABOR	Elegante e persistente, all'assaggio sprigiona note leggermente ircine, di erbe aromatiche e mandorla
MADURACIÓN	Mínimo 15 días
PRODUCTOR	Az. Agr. Stutz. - Mombaldone (AT) - Piamonte
SELECCIONADO PORQUE	Stutz gestiona toda la cadena de producción, empezando por la cría: unas 300 cabras de la raza Camosciata y algunas cabras de la raza autóctona di Roccaverano, todas criadas en estado semisalvaje. Una leche de excelencia trabajada con gran maestría que da quesos persistentes y muy elegantes, un punto de referencia en el mundo de las robiolas de Roccaverano.
CURIOSIDADES	Stutz es uno de los pocos productores que se adhieren al pliego de condiciones de Roccaverano de Slow Food. Robiola sólo se convierte en Presidio en la estación de pastoreo es decir, de marzo-abril a octubre-noviembre, y se reconoce por el símbolo del Slow Food colocado en el envoltorio del queso
SUGERENCIAS DE USO	Se puede combinar con mermeladas, miel y mostaza. Excelente también degustada en

© VALSANA S.R.L. - Via degli Olmi 16 - 31010 Godega di Sant'Urbano (TV)
Il presente documento ha un valore puramente informativo-commerciale e non è la scheda tecnica del prodotto.