Data di creazione: 05/07/2025

# ROCCHETTA

| | |
|---|---|
| **CODICE** | 31250S |
| **PAESE E LUOGO DI ORIGINE** | Italia, Piemonte |
| **TIPO DI LATTE** | Vaccino Ovino Caprino |
| **PESO** | 300 g l'uno |

Formaggio a latte misto pastorizzato dal Caseificio dell'Alta Langa

| | |
|---|---|
| **DESCRIZIONE** | Robiola di latte vaccino, ovino e caprino pastorizzati |
| **ASPETTO** | La crosta è di color bianco avorio rugosa, la pasta si presenta di colore bianco e compatta |
| **SAPORE** | Il gusto è acidulo, accompagnato da leggeri sentori ircini, e aromi di paglia e fieno |
| **STAGIONATURA** | Non prevista |
| **SELEZIONATO PERCHÈ** | Nel Caseificio dell'Alta Langa si incontrano abilità umane, lavorazione artigianale e innovazione tecnologica per diffondere in Italia e all'estero la tradizione lagarola |
| **CURIOSITÀ** | Il Caseificio dell'Alta Langa è immerso nella natura delle colline piemontesi, a Bosia, un piccolo borgo dell'Alta Langa. L economia del territorio fatto di ripidi pendii, lontano dalle principali direttive commerciali e ancora oggi quasi incontaminato, si è basata per secoli sulla piccola pastorizia di capre, pecore e vacche. Da qui deriva la produzione casearia a latte misto e le forme di dimensioni ridotte, emblema della produzione langarola |
| **SUGGERIMENTI DI UTILIZZO** | Per gustarla al meglio è preferibile servirla a temperatura ambiente |

© 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.