Data di creazione: 22/05/2025

ROCCAVERANO DOP FRESCA

CODICE	30910
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia
TIPO DI LATTE	Caprino Crudo
PESO	300 g circa

Robiola prodotta solo con latte di capra e maturata fra 5 e 10 giorni

DESCRIZIONE	Roccaverano DOP realizzata con latte crudo di capra, prodotta dall'azienda agricola Stutz nelle Langhe Astigiane
ASPETTO	Formaggio a crosta fiorita, ha una pasta dal colore bianco candido tenera, deformabile e compatta
SAPORE	Delicato, dolce e leggermente acidulo
STAGIONATURA	Almeno 5 giorni
PRODUTTORE	Az. Agr. Stutz. - Mombaldone (AT)
SELEZIONATO PERCHÈ	L'Azienda Agricola Stutz è una realtà a conduzione familiare caratterizzata dall'amore per la natura e per i suoi prodotti. Visitando la loro azienda si respira aria pulita e uno spirito di innovazione, apportato soprattutto dai figli Jerome e Ramon
CURIOSITÀ	Stutz è uno dei pochi produttori ad aderire al disciplinare Slow Food della Robiola di Roccaverano. Questa diviene Presidio nella stagione del pascolo, e quindi da marzo-aprile ad ottobre-novembre, rigorosamente ottenuta con latte crudo caprino da capre di razza Camosciata e razza autoctona Capra di Roccaverano
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Si può abbinare con confetture, miele e mostarda. Ideale utilizzata per la preparazione del tipico risotto alla Robiola

© 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.