

# ROBIOLA DI ROCCAVERANO DOP AFFINATA



<b>CODICE</b>	30911
<b>PAESE E LUOGO DI ORIGINE</b>	Italia
<b>TIPO DI LATTE</b>	Caprino Crudo
<b>PESO</b>	250 g

Robiola di Roccaverano DOP affinata per circa 15 giorni

<b>DESCRIZIONE</b>	Robiola di Roccaverano DOP realizzata con latte crudo di capra, prodotta dall'azienda agricola Stutz nelle Langhe Astigiana e affinata per circa due settimane
<b>ASPETTO</b>	Piccola formagella dalla crosta rugosa e con i riflessi rosati. La pasta è leggermente compatta e bianca candida
<b>SAPORE</b>	Elegante e persistente, all'assaggio sprigiona note leggermente irsine, di erbe aromatiche e mandorla
<b>STAGIONATURA</b>	Almeno 15 giorni
<b>PRODUTTORE</b>	Az. Agr. Stutz. - Mombaldone (AT)
<b>SELEZIONATO PERCHÈ</b>	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
<b>CURIOSITÀ</b>	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 a ottobre-novembre, rigorosamente ottenuta con latte crudo caprino da capre di razza Camosciata e razza autoctona Capra di Roccaverano
<b>SUGGERIMENTI DI UTILIZZO</b>	Si può abbinare a confetture, miele e mostarde. Ottima anche degustata in purezza