

ROBIOLA DI ROCCAVERANO DOP AFFINATA



CODICE	30911
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia
TIPO DI LATTE	Caprino Crudo
PESO	250 g

Robiola di Roccaverano DOP affinata per circa 15 giorni

DESCRIZIONE	Robiola di Roccaverano DOP realizzata con latte crudo di capra, prodotta dall'azienda agricola Stutz nelle Langhe Astigiana e affinata per circa due settimane
ASPETTO	Piccola formagella dalla crosta rugosa e con i riflessi rosati. La pasta è leggermente compatta e bianca candida
SAPORE	Elegante e persistente, all'assaggio sprigiona note leggermente irsine, di erbe aromatiche e mandorla
STAGIONATURA	Almeno 15 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 a 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 a confetture, miele e mostarde. Ottima anche degustata in purezza