

ROBIOLA NELLE FOGLIE DI FICO



CODICE	30912
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Piemonte
TIPO DI LATTE	Caprino Crudo
PESO	220 g circa

Robiola di capra a latte crudo affinata nelle foglie di fico

DESCRIZIONE	Robiola realizzata con latte crudo di capra, prodotta dall'Azienda agricola Stutz nelle Langhe Astigiane, affinata in foglie di fico per almeno 3 settimane
ASPETTO	Forma rugosa e dal color giallo paglierino scarico con pasta è morbida ma compatta; la robiola si presenta avvolta in foglie
SAPORE	Sapore dolce e vegetale, con note di miele e latticello di fico
STAGIONATURA	Almeno 30 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
CURIOSITÀ	Le foglie utilizzate per l'affinamento sono a km 0: vengono raccolte nei boschi di proprietà e congelate. Ogni robiola viene avvolta a mano nelle foglie
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Ideale per impreziosire un antipasto o per mantecare un risotto

© 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.