Latte crudo | Rohmilch | raw milk
pastorizzato | Pasteurisiert | pasteurized
Latte vaccino | Kuhmilch | cow milk
Latte di capra | Ziegenmilch | goat milk
latte pecora | Schafmilch | sheep milk
Latte bufala | Büffelmilch | bufalo milk
Forma intera | Ganze Form | Whole cheese
Taglio a pezzi | Stückweise | Cut pieces
½ ¼ ⅛

DEGUST Affineur

Robiola di Roccaverano DOP



Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	1193/288
Grassi/ Fett/Fet -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	24 g 18 g
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	2,4 g 2,4 g
Proteine/ Eiweiß/ Protein	16 g
Sale/Salz/Salt	0,75 g

CODICE KODE CODE	LATTE MILCH MILK	PESO GEWICHT WEIGHT	DIMENSIONI ABMESSUNG DIMENSIONS	STAGIONATURA REIFEGRAD SEASONING	M.G.S.S F.i.T F.D.M	VENDITA VERKAUF SALE	PEZZI BOX STÜCK BOX PIECES BOX
015		300 g	⌀ 10 cm H 4 cm	20 gg	52 %		6

Fornitore: Alta Langa
Provenienza: Piemonte
Tipologia: formaggio fresco
Ingredienti: latte di capra, sale, caglio
Allergeni: latte
Conservazione: conservare a +4°- +7°C

Lieferant: Alta Langa
Herkunft: Piemont
Typologie: Frischkäse
Zutaten: Ziegenmilch, Salz, Lab
Allergene: Milch
Konservierung: Bei +4° - +7° lagern

Supplier: Alta Langa
Origin: Piedmont (Italy)
Type: fresh cheese
Ingredients: goat milk, salt, rennet
Allergens: milk
Conservation: store at +4°- +7°C

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: animale, lattico, vegetale, fermentativo
Texture: tenue-cremosa
Gusto: dolce-salato, acidulo
Aromi: caprino, panna fresca, paglia, lieviti

GESCHMACKSGUTACHTEN

Geruch: tierisch, milchig, pflanzlich, fermentativ
Textur: Textur: zart-cremig
Geschmack: süß-salzig, säuerlich
Aroma: Ziege, frische Sahne, Stroh, Hefen

TASTING

Odour: animal, lactic, vegetal, fermented
Texture: tenuous-creamy
Flavour: sweet-salty, acidulous
Aroma: goaty, fresh cream, straw, yeasts

DESCRIZIONE

La Robiola di Roccaverano ha radici lontane, abbiamo testimonianze che risalgono ai Celti e Liguri, e già Plinio e Platone a quanto pare apprezzavano questo formaggio. La coagulazione dura 24 ore, poi la cagliata viene adagiata delicatamente nella sua formina. Una volta sgrondato completamente il siero, la robiola viene cosparsa con sale fino e matura per alcuni giorni a 15-20°C. La maturazione può essere più lunga a patto che ci sia una maggiore circolazione d'aria.

BESCHREIBUNG

Der Robiola di Roccaverano hat uralte Wurzeln, Zeugnisse gehen bis auf die keltisch-ligurische Zeit zurück, und bereits Plinius und Platon wussten diesen Käse angeblich zu schätzen. Die Dicklegung dauert 24 Stunden, anschließend wird die Bruchmasse vorsichtig in ein spezielles Förmchen gefüllt. Nachdem die Molke vollständig abgelaufen ist, wird der Robiola mit feinkörnigem Salz bestreut und reift wenige Tage bei einer Temperatur von 15 – 20°C. Man kann die Käse aber auch getrost bei mehr Luftzirkulation länger reifen lassen.

DESCRIPTION

Robiola di Roccaverano has ancient roots, evidence dates back to the Celtic-Ligurian period, and even Pliny and Plato supposedly appreciated this cheese. The curd is curdled for 24 hours, after which it is carefully poured into a special mold. After the whey has completely drained off, the Robiola is sprinkled with fine-grained salt and ripens for a few days at a temperature of 15 - 20°C. The Robiola is then ripened in a special mold. However, the cheese can be safely left to ripen longer with more air circulation.

SUGGERIMENTI

Perfetto per un piatto di formaggi, come antipasto o aperitivo. È importante sottolineare l'alta qualità di questo formaggio. Si abbina bene anche a frutta secca, noci e alla "Composta di amarene all'Aceto Balsamico" di Le Tamerici.
Bevande: Barbera d'Asti, Grignolino d'Asti, vini bianchi strutturati.

SERVIERVORSCHLÄGE

Perfekt für Käseteller oder als Antipasto oder Aperitif geeignet. Dabei unbedingt die Hochwertigkeit dieses Käse betonen. Er passt außerdem gut zu Trückenfrüchten, Nüssen und der „Composta di amarene all'Aceto Balsamico" von Le Tamerici.
Getränke: Barbera d'Asti, Grignolino d'Asti, strukturierte Weißweine

SERVING SUGGESTION

Perfect for cheese platters, as an antipasto or aperitif. Be sure to emphasise the high quality of this cheese. It also goes well with dried fruit, nuts and Le Tamerici's 'Composta di amarene all'Aceto Balsamico'.
Drinks: Barbera d'Asti, Grignolino d'Asti, structured white wines

DEGUST KG/s.a.s | des/di Baumgartner J. & Co. | Bsackerau 1 | I-39040 Vahrn/Varna (BZ) | info@degust.com | www.degust.com
© Testi e foto di proprietà della / © Text und Fotos Eigentum von / © Text and photos property of -DEGUST s.a.s