ROBIOLA DI ROCCAVERANO 54% (GET) ALTA LANGA CA 300 G

SKU: 13608

Opastöriserad Getmjölks ost.

PRODUKT BESKRIVNING

Den opastöriserade dessertosten från getmjölk har en fin, tät smak. Osten har en mognare ton än en färskost.
Den är elegant och tillsammans med päron och en Roero Arneis är det en superb dessert.
54% fett. Tr.

Ingredienser: opastöriserad **Getmjölk**, salt, **löpe.** Kan innehålla spår av: **komjölk**.

NÄRINGSDEKLARATION PER 100 g	
Energi	1193 kJ / 288 kcal
Fett	23,7 g
- varav mättade fettsyror	17,8 g
Kolhydrater	2,4 g
- varav sockerarter	2,4 g
Protein	16,2 g
Salt	0,8 g

Robiola di Roccaverano D.O.P. från Caseificio Alta Langa är en färsk, vit ost, framställd enligt den gamla traditionen: uteslutande med rå getmjölk och utan tillsats av jäser.
Robiola Agrilanga di Roccaverano D.O.P. den kännetecknas av en cylindrisk form, med lätt kantade plana ytor. Den har mycket gamla ursprung och en etymologi som är rik på betydelse: dess namn kommer både från robium, med hänvisning till den röda färgen på den yttre delen av pastan, och från Roccaverano, staden Asti där den föddes.
Alla dofter och smaker från Alta Langa frigörs från dess mjuka pasta, på vars ängar, mellan mars och november, djuren betar som ger liv åt denna läckra ost. Tack vare sin intensiva och aromatiska smak kan Robiola di Roccaverano D.O.P. det är en utmärkt ost som kan avnjutas med ett päron, honung, sylt eller med de två typiska piemontesiska såserna: bagnet vert och bagnet russ, d.v.s. tomat- och chilisås. Prova också att till fyllda grönsaker, fiskrullar eller charkuterier: en garanterad smaktriumf!