

AZ. AGR. ACCUSANI DI ROBIGLIO

Kategorie: Milchprodukte

Beschreibung der Aktivitäten: Frischer Ziegenkäse ohne Rinde, milchweiss, delikater und leicht säuerlicher Geschmack, präsentiert sich der Robiola di Roccaverano, seit 1979 ein Dop Käse, der in einem Dutzend Gemeinden der Provinzen Alessandria und Asti produziert wird. Ein Adressat unseres Vertrauens ist dieser Betrieb in der Provinz Alessandria, deren handwerkliches Können sich in der kleinen Produktion widerspiegelt: nicht mehr als 40 Käseformen pro Tag, aber von exzellenter Qualität. Wir empfehlen, den Käse in jedem Reifungsgrad zu kosten, vom frischen bis zu dem mit einigen Monaten Lagerung, wenn er schon übergerieben werden kann, um einige Gerichte zu würzen.
Telefon: +39 (0144) 401.96

Links