

Robiola Roccaverano DOP



Italia | Piemonte



Cod. FITA175

La Robiola di Roccaverano è l'unico formaggio italiano di capra DOP. Latte crudo, fresca, tenera e compatta. L'alimentazione delle capre, che al foraggio verde uniscono erbe aromatiche, conferisce al latte un sapore particolare. Può essere gustata fresca con sapore delicato, oppure stagionata con un sapore più marcato e gusto pieno. Si consiglia di abbinarla con un vino bianco e leggero.

Latte: Capra

Stagionatura: ca. 15 - 20 gg -Disponibile da Marzo a Novembre-

Peso: ca. 250 - 300 g

Provenienza: Piemonte