www.monferratontour.it

AZ. AGR. ACCUSANI DI ROBIGLIO

Kategorie: Milchprodukte
Beschreibung der Aktivitäten: Frischer Ziegenkäse ohne Rinde, milchweiss, delikat und leicht säuerlich im Geschmack, so präsentiert sich der Robiola di Roccaverano, seit 1979 ein Dop Käse, der in einem Dutzend Gemeinden der Provinzen Alessandria und Asti produziert wird. Ein Adresse unseres Vertrauens ist dieser Betrieb in der Provinz Alessandria, deren handwerkliches Können sich in der kleinen Produktion wiederspiegelt: 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 über gerieben werden kann, um einige Gerichte zu würzen.
Telefon: +39 (0144) 401.96

Links