www.monferratontour.it

CASCINA POLOVIO

Kategorie: Milchprodukte
Beschreibung der Aktivitäten: Eine runde Form, Durchmesser zwischen 10 und 13 Zentimeter, Höhe zwischen 2,5 und 4 Zentimeter, der echte Robiolakäse aus Roccaverana ist milchweiss: der beste wird nur aus Ziegenmilch hergestellt, auch wenn ein gewisser Zusatz an Kuh- oder Schafsmilch erlaubt ist. Diesen Käse finden Sie in einigen wenigen Dörfern zwischen Alessandria und Asti, wo die Betriebe Cascina Plovio und Ferrero ihren besten Robiola anbieten: perfekt und in unterschiedlichen Reifestadien. Im Sommer frisch zu geniessen oder, nach der Alterung, auf einem Teller Maccharoni oder im Risotto.
Telefon: +39 (0144) 921.17

Links