www.monferratontour.it

AZ. AGR. FERRERO

Categoria: Prodotti caseari
Descrizione attività: Di forma tonda, con diametro tra i 10 e i 13 centimetri e altezza tra i 2,5 e i 4 centimetri, l'autentica robiola di Roccaverano ha colore biancolatte: la migliore si produce con solo latte caprino, anche se il disciplinare permette l'aggiunta di latte vaccino od ovino. La trovate in alcuni paesi eletti tra Alessandrino e Astigiano dove le aziende Cascina Polovio e Ferrero presentano i campioni maggiormente interessanti: robiole da manuale, a diversi livelli di stagionatura. Da consumare fresca in estate oppure, più invecchiata, da grattugiare su un piatto di maccheroni o per mantecare il risotto.
Telefono: +39 (0144) 922.36

Links