

PRODUKT DER WOCHE

Frischer Ziegenrohmilchkäse

•

Roccoverano ist ein kleines Bergdorf in der Provinz Asti in Italien. Es ist vor allem für seinen Robiola, den einzigen D.O.P.-Käse der Provinz, berühmt. Die Milch für diesen Ziegenrohmilchkäse stammt ausschließlich von regionalen Ziegenrassen. Nach sieben Tagen ist der Weichkäse zu einem perfekten Laib gereift – mit einer feinen cremigen Weißschimmelrinde und einem weißen, geschmeidigen Kern. Sein dezentes Ziegenmilcharoma passt ausgezeichnet zu frischem Weißbrot. hgg



Robiola di Roccoverano D.O.P.-Ziegenrohmilchkäse,
Laib mit ca. 300–330 g; € 4,79 / 100 g

www.buongustaio.eu