



## ROBIOLA

Delikater streichfähiger Frischkäse aus Kuhmilch, wenige Tage gereift, elfenbeinfarbener Teig, locker cremige Textur, milchfrischer und sehr sahniger Geschmack mit feinen süßlich-fruchtigen Nuancen. Ein delikater und sehr aromatischer Frischkäse.

**Herkunft** Die Lombardei zählt mit 12 DOP Käsesorten zu den wichtigsten Käseeregionen Italiens. Schon im 15. Jahrhundert wurde Begriff Robiola erstmals im Zusammenhang mit Frischkäse genannt. Die Robiola Casa di Pietro wird nach der lombardischen Tradition schonend gekäst, so dass der Käse sein reiches herzhaftes Aroma voll entfalten kann. Die Robiola ist als Solist köstlich auf Weißbrot oder dunklen Brotsorten und auch als Zutat z. B. für Pastafüllungen oder für Saucen ideal zu verwenden.

<b>Herkunft</b>	Lombardei / Italien
<b>Milch</b>	Kuhmilch
<b>Milchverarbeitung</b>	pasteurisiert
<b>Fett i. Tr.</b>	mind. 75 %
<b>Geschmack</b>	mild würzig
<b>Kartoninhalt</b>	ca. 0,250 kg x 5
<b>Art.-Nr.</b>	424855
<b>Weinempfehlung</b>	Fruchtige Weißweine und Schaumweine

