



ROBIOLA ZIEGE

Delikater streichfähiger Frischkäse aus Ziegenmilch, wenige Tage gereift, schneeweißer Teig, locker cremige Textur, milchfrischer und sehr sahniger Geschmack mit edel mildem Ziegenmilcharoma und leicht süßlichen 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, für Salate oder für Saucen ideal zu verwenden.

Herkunft	Lombardei / Italien
Milch	Ziegenmilch
Milchverarbeitung	pasteurisiert
Fett i. Tr.	mind. 55 %
Geschmack	mild würzig
Kartoninhalt	ca. 0,250 kg x 5
Art.-Nr.	424856
Weinempfehlung	Fruchtige Weißweine und Schaumweine

