www.monferratontour.it

CASCINA POLOVIO

Catégorie: Produits laitiers
Description activités: De forme ronde, d'un diamètre compris entre 10 et 13 centimètres et d'une hauteur comprise entre 2,5 et 4 centimètres, l'authentique Robiola de Roccaverano a une couleur blanc laiteux : la meilleure est produit uniquement avec du lait de chèvre, bien que la spécification permette l'addition de lait de vache ou de brebis. On le trouve dans certains villages entre les territoires d'Alessandria et d'Asti où les fermes Cascina Polovio et Ferrero présentent les échantillons les plus intéressants : robiole selon les règles, à différents niveaux d'affinage. A consommer frais en été ou, plus âgé, à râper sur une assiette de macaronis ou à malaxer le risotto.
Téléphone: +39 (0144) 921.17

Links