

AZ. AGR. FERRERO

Kategorie: Milchprodukte

Beschreibung der Aktivitäten: Eine runde Form, Durchmesser zwischen 10 und 13 Zentimeter, Höhe zwischen 2,5 und 4 Zentimeter, der echte Robiolakäse aus Roccaverana ist milchweiss: der Beste wird nur aus Ziegenmilch hergestellt, auch wenn ein gewisser Zusatz an Kuh- oder Schafsmilch erlaubt ist. Diesen Käse finden Sie in einigen wenigen Dörfern zwischen Alessandria und Asti, wo die Betriebe Cascina Plovio und Ferrero ihren besten Robiola anbieten: perfekt und in unterschiedlichen Reifestadien. Im Sommer frisch zu geniessen oder, nach der Alterung, auf einem Teller Maccharoni oder im Risotto.

Adresse: via Roma 14 - 15010 - Montechiaro d'Acqui , fraz. Montechiaro Piana

Telefon: +39 (0144) 922.36

Spezialitäten: robiola di Roccaverano

Links



ALEXALA
Piazza della Libertà 43
15121 Alessandria (AL)
tel: +39 (0131) 288095
email: info@alexala.it
sito web: <http://www.alexala.it>
facebook.com/alexala.it - twitter.com/ATLALEXALA

I contenuti riportati possono subire variazioni nel tempo. Si precisa che le informazioni all'interno di questo messaggio e nei suoi allegati sono riservate e ad uso esclusivo del destinatario. Nel caso lo aveste ricevuto per errore siete pregati di distruggerlo, non diffonderlo o copiarlo e di segnalarlo al seguente indirizzo privacy@alexala.it. Ai sensi dell'art. 13 del citato Regolamento U.E. 2016/679 e disposizioni di attuazione si comunica che i dati (non particolari) di persone fisiche comunicati al fine di procedere ai contatti con società, enti od organizzazioni vengono trattati in base all'interesse legittimo del Titolare del trattamento, al fine di poter dare attuazione ai rapporti con i predetti soggetti. Maggiori informazioni richiedibili all'indirizzo privacy@alexala.it.