CASCINA POLOVIO

Category: Dairy products

business description:

The authentic Robiola di Roccaverano is a round cheese with a milk white colour, diameter of between 10 and 13 cm and height of between 2.5 and 4 cm. The best is produced using only goat's milk, even if the specification allows the addition of cow or sheep’s milk. You will find it in some elect villages between Alessandria and Asti where Cascina Polovio and Ferrero present the most interesting samples: robiola made by the book, at different stages of maturation. To be eaten fresh in summer or, when more mature, grated over a plate of macaroni or blended with risotto.

Address: strada vicinale Carozzo 7 - 15010 - Montechiaro d'Acqui

phone: +39 (0144) 921.17

specialty: 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.