



ROBIOLA FIORITA

Robiola fiorita ist ein typischer Weichkäse aus Kuhmilch mit einer feinen Naturrinde. Durch die 2- wöchige Reifung besitzt er eine sahnig- weiche Textur und einen hellelfenbeinfarbigen Teig. Sein milchfrischer Geschmack mit feinaromatischer Note, macht ihn zu einem köstlichen Genuss.

Italienischer Weichkäse

Weichkäse aus Kuhmilch werden in Italien traditionell hergestellt. Rezepte mit modernen Methoden und Techniken werden mit köstlichen Rezepten kombiniert. Casa di Pietro lädt Sie hiermit ein, diese perfekte Handwerkskunst aus Italien zu testen.

Herkunft	Lombardei / Italien
Milch	Kuhmilch
Milchverarbeitung	pasteurisiert
Fett i. Tr.	mind. 58 %
Geschmack	milchfrisch- mild, fein aromatisch
Kartoninhalt	300 g x 4
Art.-Nr.	424857

