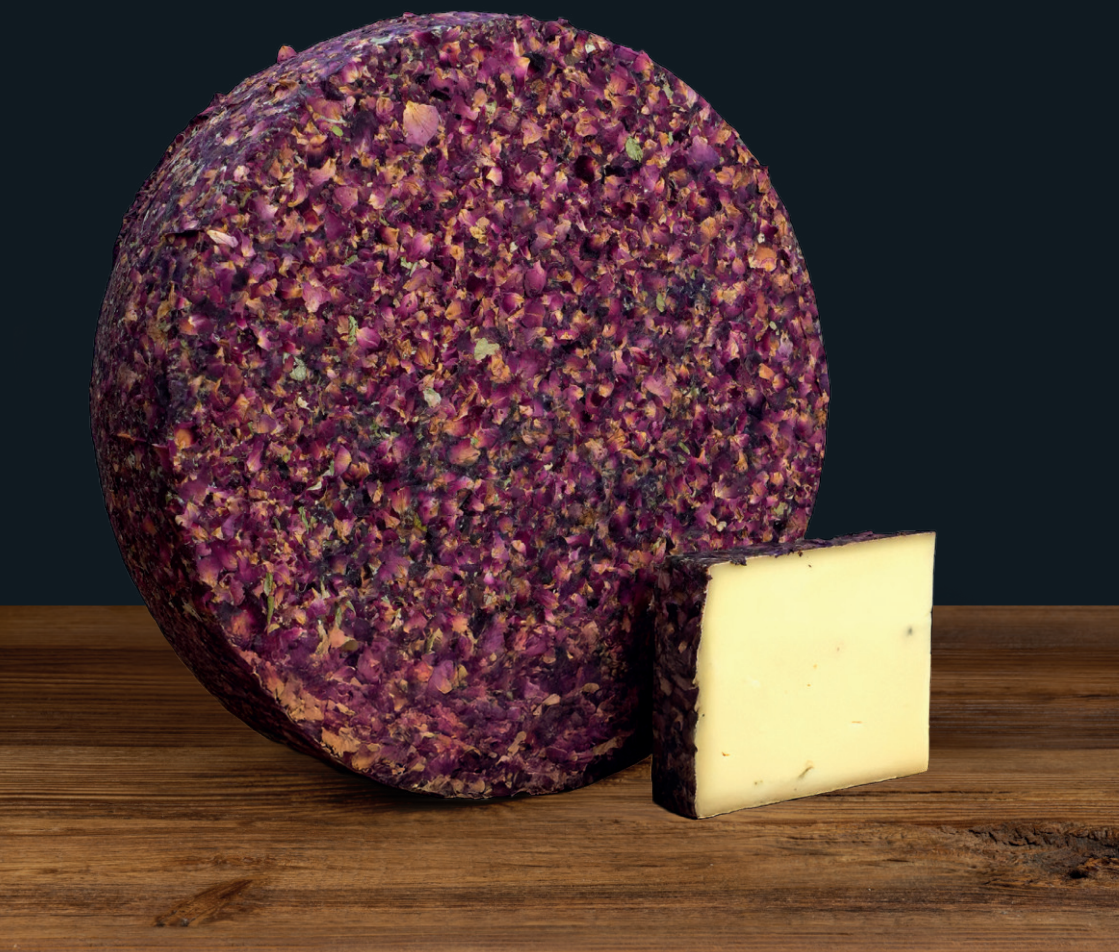
Güntensperger
swiss quality cheese – since 1868.

ROSELLA

Un formaggio pregiato, stagionato con cura e avvolto da profumati petali di rosa: tradizione artigianale e un tocco di poesia si uniscono per creare una delizia per palati esigenti.

Questa composizione floreale è un omaggio alla regina dei fiori: dal sapore leggermente speziato, con un affinage inconfondibile.



ROSELLA

La storia

Quando il giorno si risveglia lentamente sul caseificio Güntensperger, inizia l'arte di creare formaggi di eccezionale finezza. Dopo due mesi di stagionatura, petali di rosa accuratamente selezionati incontrano la crosta naturale di un formaggio speciale.
I fiori si fondono armoniosamente con la crosta: un'opera d'arte totale che non va solo mangiata, ma vissuta. Il formaggio si gusta insieme ai fiori ed è anche un vero e proprio richiamo visivo su qualsiasi piatto.

Argomenti di vendita

- Il delicato rivestimento di petali di rosa conferisce al formaggio un aspetto elegante e inconfondibile.
- Gusto delicato e cremoso, con una sottile nota floreale.
- Ideale per i momenti speciali - un formaggio che tocca i cuori.
- Raccomandazione: gustare con la crosta fiorita, per un sapore pieno di rosa e un'assoluta attrazione per gli occhi.

Valori nutrizionali medi per	**100 g**
Energia	1715 kj / 410 kcal
Grassi	34.00 g
di cui acidi grassi saturi	22.40 g
Carboidrati	0.50 g
di cui lattosio	< 0.10 g
Proteine	26.00 g
Sale	1.50 g

- **Formaggio a pasta semidura affinato con petali di rosa**
- **Stagionato per almeno 60 giorni**
- **PGMS min. 53 %**