

Robiola di pura capra



Provenienza

- Piemonte

Tipo di latte

- Capra

Da non confondersi con la Robiola di Roccaverano, che fra le altre cose richiede una maggiore stagionatura, è tuttavia un prodotto fresco di eccellente qualità prodotto in un'area vocata all'allevamento caprino e alla produzione di questo tipo di formaggio. Ottima per preparazioni a base di formaggio fresco.

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: pasta bianca, fresca, stillante siero

Sapore: acidulo, con leggere note ircine

Abbinamenti: Vini bianchi fruttati, birre chiare. Marmellata di arancia, confettura di zucca e zenzero. Frutta fresca, pane alle noci o all'uva

Caratteristiche tecniche

Latte: caprino, intero, pastorizzato

Lavorazione: artigianale

Pasta: cruda

Salatura: a secco

Stagionatura: assente

Produzione: da febbraio-marzo a ottobre

Grassi: 45% Mgss

Peso: circa 330 gr

Dimensioni: variabili

Produttori: caseifici nelle Langhe (alto Piemonte)



Allevatore di Formaggi

Codice forma: 0911520

Codice tagliato: n.d.