

# Robiola di Roccaverano DOP



Nel territorio intorno il Comune piemontese di Roccaverano, nelle Langhe, si produce anche una robiola di latte misto caprino (50% minimo)-ovino-vaccino di caseificio, la sola disponibile nei mesi invernali, quando la capra cessa quasi la produzione di latte: una versione accolta dal disciplinare e che si accompagna alla più tradizionale, benché entrambe detengano la DOP, versione 100% capra. Si consuma anche fresca, ma il suo sapore è esaltato da una stagionatura che può superare il mese.

## Caratteristiche organolettiche

**Aspetto:** pasta avorio, morbida ma abbastanza consistente, crosta tendente al rossiccio con la stagionatura

**Sapore:** leggermente acidulo negli esemplari freschi, intenso negli esemplari stagionati

**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-vaccino, scremato, crudo (proporzioni variabili come da disciplinare)

**Lavorazione:** artigianale

**Pasta:** cruda, non pressata

**Salatura:** a secco

## Provenienza

- Piemonte

## Tipo di latte

- Capra
- Vacca

## Marchi





Allevatore di Formaggi

**Stagionatura:** minimo tre giorni

**Produzione:** tutto l'anno

**Grassi:** 45% Mgss

**Peso:** 200-300 g

**Dimensioni:** variabili

**Produttori:** piccoli allevatori-casari della zona tipica di produzione

**Codice forma:** n.d.

**Codice tagliato:** n.d.