

Robiola di capra in foglia (ciliegio / castagno / verza)



Provenienza

- Piemonte

Tipo di latte

- Capra

La breve stagionatura in foglia (nelle varietà di ciliegio, castagno o verza), che “macera” e fa evolvere più rapidamente il formaggio, è in uso nelle campagne piemontesi per i caprini freschi o semifreschi, e conferisce al “rivestito” sapori e umori forti, talvolta anche lievemente piccanti.

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: pasta bianca, morbida, piuttosto fondente

Sapore: intensamente ircino, leggermente acidulo

Abbinamenti: Vini bianchi fruttati, birre chiare. Marmellata di arancia, confettura di peperoncino. Frutta fresca, pane alle noci o all’uva

Caratteristiche tecniche

Latte: caprino, intero, crudo o pastorizzato

Lavorazione: artigianale

Pasta: cruda, non pressata

Salatura: a secco

Stagionatura: minimo venti giorni

Produzione: da febbraio-marzo a ottobre

Grassi: 40% Mgss

Peso: 120 gr. oppure 250 gr.



Allevatore di Formaggi

Dimensioni: diametro 7 cm scalzo 3 cm (120 gr.), diametro 10 cm scalzo 3 cm (250 gr.)

Produttori: piccoli allevatori-casari del cuneese

Codice forma: n.d.

Codice tagliato: n.d.