

# Robiola di capra crosta fiorita



## Provenienza

- Lombardia

## Tipo di latte

- Capra

Una classica robiola lombarda a coagulazione acida prodotta con latte da capre camosciate libere al pascolo.

E' una delle varianti a latte caprino della grande tradizione della robiola del Nord Italia.

## Caratteristiche organolettiche

**Aspetto:** pasta morbida e omogenea

**Sapore:** gusto dolce, leggermente aromatico

**Abbinamenti:** vini bianchi fruttati o rossi leggeri. Marmellata di arancia, confettura di zucca e zenzero. Pane alle noci o all'uva.

## Caratteristiche tecniche

**Latte:** latte di capra pastorizzato, sale, caglio, penicilium candidum

**Lavorazione:** artigianale

**Pasta:** cruda, morbida

**Salatura:** a secco

**Stagionatura:** oltre 15 giorni

**Produzione:** tutto l'anno

**Grassi:** 29,03% Mgss

**Peso:** circa 500 gr.

**Dimensioni:** cilindrica, diam. 10 cm, scalzo 5 cm



Allevatore di Formaggi

**Produttori:** casari valli bergamasche

**Codice forma:** 0918020

**Codice tagliato:** n.d.