

“Al Rubiolon” di capra a latte crudo



Provenienza

- Piemonte

Tipo di latte

- Capra

Prodotto di creazione recente, nato come evoluzione delle classiche robiole di capra piemontesi. La zona di produzione è quella del basso Piemonte, dove gli animali sono alimentati esclusivamente al pascolo.

Il nome riprende la tipica fonia dialettale piemontese.

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: Pasta dalla struttura morbida, più o meno compatta a seconda della stagionatura, crosta biancastra tendente al bruno con la stagionatura

Sapore: delicato e acidulo nella versione fresca, più intenso e deciso in quelle stagionate

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

Caratteristiche tecniche

Latte: caprino, intero, crudo

Lavorazione: artigianale

Pasta: cotta, pressata

Salatura: a secco

Stagionatura: minimo 30 giorni

Produzione: tutto l'anno



Allevatore di Formaggi

Grassi: 48% Mgss

Peso: circa 4 kg

Produttori: Allevatore - casaro dell'alta Val Bormida

Codice forma: 0911617

Codice tagliato: N/A