

Robiola di Pecora



Provenienza

- Piemonte

Tipo di latte

- Pecora

Una splendida rivisitazione delle classica robiola piemontese a coagulazione presamica, prodotta con latte da pecore alimentate libere al pascolo. E' una delle varianti a latte ovino della grande tradizione della robiola del Nord Italia.

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: pasta bianca, morbida, con crosta fiorita grigio-paglierina

Sapore: presenza di lievi note dolci ovine e ircine, leggermente acidulo

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: ovino, intero, pastorizzato

Lavorazione: artigianale

Pasta: cruda, non pressata

Salatura: a secco

Stagionatura: minimo 20 giorni

Produzione: stagionale (febbraio-ottobre)

Grassi: 40% Mgss

Peso: 200-300 g

Dimensioni: diametro 10-15 cm, h 4-5

Produttori: Casaro allevatore delle Langhe

Codice forma: 2300004

Codice tagliato: N/D