

Robiola tre latti Selezione Guffanti



Provenienza

- Piemonte

Tipo di latte

- Capra
- Latte misto
- Pecora
- Vacca

La tradizione del latte misto dei tre animali (vacca, pecora, capra) è diffusa in Piemonte per ottenere robiole dal sapore più delicato di quelle di puro latte caprino.

Disponibile anche nella versione “Mini” e “Cuore”.

Caratteristiche organolettiche

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

Sapore: con lievi note 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: vaccino-ovino-caprino, intero, pastorizzato

Lavorazione: artigianale

Pasta: cruda, non pressata

Salatura: a secco

Stagionatura: minimo venti giorni

Produzione: annuale

Grassi: 40% Mgss

Peso: 200-300 g

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



Allevatore di Formaggi

Produttori: piccoli allevatori-casari del cuneese

Codice forma: 0909503 - 0911509 - 0909553

Codice tagliato: n.d.