Allevatore di Formaggi

Robiola d’Alba naturale e al tartufo



Provenienza

- Piemonte

Tipo di latte

- Vacca

Si consuma fresca o lievemente stagionata, eventualmente aromatizzata, com’è d’uso per alcuni formaggi piemontesi, con piccoli pezzi di tartufo nero.

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: pasta avorio, morbida ma abbastanza consistente
Sapore: dolce, leggermente acidulo, con gli eventuali aromi aggiunti
Abbinamenti: Vini bianchi fruttati, birre chiare. Marmellata di arancia, confettura di zucca e zenzero. Frutta fresca, pane tipo “biove”

Caratteristiche tecniche

Latte: vaccino, intero, pastorizzato
Lavorazione: artigianale e industriale
Pasta: cruda, non pressata
Salatura: a secco
Stagionatura: assente o facoltativa
Produzione: annuale
Grassi: 45% Mgss
Peso: 200-300 g
Dimensioni: diametro 10 cm, h 3
Produttori: caseifici del cuneese
Codice forma: n.d.
Codice tagliato: n.d.

© Copyright 2001 - 2024 Guffanti. Tutti diritti riservati.
Luigi Guffanti 1876 s.r.l. - Via Milano, 140 - 28041 Arona NO - Italy - Partita Iva 00166760033 - Tel. +39 0322 242038