Allevatore di Formaggi

Robiola nostrana

Provenienza

- Lombardia

Tipo di latte

- Vacca

Si tratta di un formaggio molto popolare e diffuso nel Nord Italia, prodotto in due versioni (questa è la più stagionata delle due). La robiola nostrana possiede una propria personalità per la qualità del latte di base, da bestiame alimentato col fieno di marcita che, in seguito ad una attenta stagionatura la porta ad avere una consistenza cremosa della pasta.

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: pasta paglierina chiara, molto morbida. Crosta bianca fiorita edibile
Sapore: dolce, latteo, con il sapore dei lieviti nobili della crosta
Abbinamenti: Vini bianchi fruttati, birre chiare. Frutta fresca, pane tipo rosetta

Caratteristiche tecniche

Latte: vaccino, intero, pastorizzato
Lavorazione: industriale
Pasta: cruda, non pressata
Salatura: a secco
Stagionatura: 30 giorni
Produzione: tutto l'anno
Grassi: 50% Mgss
Peso: 135 gr circa

© 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

Allevatore di Formaggi

Dimensioni: 10x5 cm base, 3-4 cm h
Produttori: caseifici delle province di Brescia e di Cremona
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