

Robiola Oro



Provenienza

- Lombardia

Tipo di latte

- Vacca

Si tratta di un formaggio ad ampia diffusione geografica prodotto in due versioni (questa è la meno stagionata delle due), ma nonostante ciò la Robiola oro possiede una propria personalità per la qualità del latte di base, da bestiame alimentato col fieno di marcita e per l'attenzione posta nell'affinamento.

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: 0,2-0,3 kg

Dimensioni: 15x15 cm base, 2-3 cm h



Allevatore di Formaggi

Produttori: caseifici delle province di Brescia e di Cremona

Codice forma: n.d.

Codice tagliato: n.d.