

Robiola due latti mini



Provenienza

- Piemonte

Tipo di latte

- Pecora
- Vacca

Versione a due latti (latte vaccino e latte ovino) del classico Tomino da padella.

Prodotto di grande classe e dal sapore delicato ed equilibrato.

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: pasta bianca, morbida

Sapore: delicato e gustoso, raggiunge il massimo della fragranza quando è maturo

Abbinamenti: Vini bianchi e birre. Confettura di pomodori rossi.
Grissini piemontesi

Caratteristiche tecniche

Latte: latte vaccino, latte ovino. Latte pastorizzato.

Lavorazione: artigianale

Pasta: cruda

Salatura: in salamoia

Stagionatura: minimo 15 giorni

Produzione: tutto l'anno

Grassi: 45% Mgss

Peso: circa gr. 90

Dimensioni: diametro cm 7, altezza cm 2

Produttori: Casari del Piemonte centrale



Allevatore di Formaggi

Codice forma: n.d.

Codice tagliato: n.d.