

Robiola mucca-capra 100% latte italiano



Provenienza

- Lombardia

Tipo di latte

- Capra
- Vacca

Una nuova interpretazione della classica Robiola a 2 Latti: il latte di capra prende il posto di latte di pecora, rendendo il prodotto ancora più accattivante e saporito pur mantenendo la morbidezza che lo caratterizza da sempre.

Il latte impiegato nella produzione è di provenienza certificata 100% italiana.

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: pasta paglierina chiara, molto morbida. Crosta bianca fiorita edibile

Sapore: dolce, latteo, con sentore leggermente ircino e dei lieviti nobili della crosta

Abbinamenti: Vini bianchi fruttati, birre chiare. Frutta fresca, pane nero.

Caratteristiche tecniche

Latte: vaccino, caprino intero pastorizzato

Lavorazione: artigianale

Pasta: cruda, non pressata

Salatura: a secco

Stagionatura: 15 / 20 giorni

Produzione: tutto l'anno

Grassi: 50% Mgss



Allevatore di Formaggi

Peso: 0,2 - 0,3 kg

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

Produttori: caseifici delle province di Brescia e di Cremona

Codice forma: n.d.

Codice tagliato: n.d.