

Robiola delle ortiche



Provenienza

- Piemonte

Tipo di latte

- Capra
- Latte misto
- Pecora
- Vacca

Si tratta di una piccola robiola prodotta nei caseifici delle Langhe, caratterizzata dalla fioritura della crosta, edibile con il formaggio poiché derivata dall'azione di lieviti nobili: la sua peculiarità è data dall'utilizzo di latte vaccino, ovino e caprino insieme (tre latti). In particolare la produzione di latte misto è tipica dei mesi primaverili ed estivi, quando le capre e le pecore entrano nel periodo di produzione del latte.

Il passaggio nelle erbe conferisce al formaggio un sapore aromatico al sentore delle erbe utilizzate.

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: pasta bianca, morbida

Sapore: con lievi note ovine e ircine, leggermente acidulo

Abbinamenti: Vini bianchi fruttati, birre chiare. Marmellata di arancia, confettura di zucca e zenzero. Frutta fresca, pane alle noci o all'uva

Caratteristiche tecniche

Latte: vaccino-ovino-caprino, intero

Lavorazione: Artigianale

Pasta: cruda, non pressata

Salatura: a secco

Stagionatura: 15 giorni circa

Produzione: tutto l'anno, con maggiore concentrazione nei mesi primaverili ed estivi



Allevatore di Formaggi

Grassi: MGSS 43%

Peso: 0,350 kg circa

Dimensioni: diametro cm 10, scalzo cm 5

Produttori: caseifici del Piemonte centrale

Codice forma: n.d.

Codice tagliato: n.d.