Allevatore di Formaggi

Robiola fiorita di capra

Provenienza

- Lombardia

Tipo di latte

- Capra

Dalla Lombardia una eccellente interpretazione della crosta fiorita: una robiola di capra dalla crosta (edibile) candida ed immacolata. Il latte di capra dona un sapore deciso al formaggio, ben equilibrato dalla morbidezza della pasta. Ottimo degustato da solo, ma anche da utilizzare per preparazioni calde (risotti) o fredde (insalate, carpacci).

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: pasta avorio morbida, con crosta fiorita
Sapore: dolce, latteo, con note persistenti dovute ai lieviti della crosta, emergono note di latte caprino
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: Latte di capra, sale, caglio
Lavorazione: artigianale
Pasta: cruda, non pressata
Salatura: a secco
Stagionatura: minimo 20 giorni

© 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

Produzione: stagionale (febbraio-ottobre)
Grassi: 45% Mgss
Peso: 100-300 g
Dimensioni: 10 x 10 cm circa, scalzo 2 / 3 cm circa
Produttori: casaro ed allevatore lombardo
Codice forma: 0918040
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