

# Robiola di Pecora



## Provenienza

- Piemonte

## Tipo di latte

- Pecora

Una splendida rivisitazione della classica robiola piemontese a coagulazione presamica, prodotta con latte da pecore alimentate libere al pascolo. E' una delle varianti a latte ovino della grande tradizione della robiola del Nord Italia.

## Caratteristiche organolettiche

**Aspetto:** pasta bianca, morbida, con crosta fiorita grigio-paglierina

**Sapore:** presenza di lievi note dolci 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:** ovino, intero, crudo

**Lavorazione:** artigianale

**Pasta:** cruda, non pressata

**Salatura:** a secco

**Stagionatura:** minimo 20 giorni

**Produzione:** stagionale (febbraio-ottobre)

**Grassi:** 40% Mgss

**Peso:** 200-300 g

**Dimensioni:** diametro 10-15 cm, h 4-5



Allevatore di Formaggi

**Produttori:** Casaro allevatore delle Langhe

**Codice forma:** 2300004

**Codice tagliato:** N/D