

Robiola due latti



Provenienza

- Piemonte

Tipo di latte

- Pecora
- Vacca

Fa parte della famiglia di robiole prodotte nei caseifici delle Langhe, accomunate dalla breve stagionatura e dalla fioritura della crosta, edibile con il formaggio poiché derivata dall'azione di lieviti nobili. La produzione di latte misto è tipica dei mesi primaverili ed estivi, quando le pecore entrano nel periodo di produzione del latte.

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: pasta avorio morbida, talvolta fondente, con crosta fiorita

Sapore: dolce, latteo, con note persistenti dovute ai lieviti della crosta, emergono note di latte ovino

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-vaccino, crudo o pastorizzato

Lavorazione: artigianale e industriale

Pasta: cruda, non pressata

Salatura: a secco

Stagionatura: minimo venti giorni

Produzione: annuale

Grassi: 45% Mgss

Peso: 100-300 g

Dimensioni: 10 x 10 cm, scalzo 2 / 3 cm



Formaggi per Tradizione

Produttori: caseifici della zona delle Langhe