

Robiola a crosta lavata



Provenienza

- Lombardia

Tipo di latte

- Capra
- Pecora
- Vacca

Pur trattandosi in sostanza di un Taleggio dalle dimensioni ridotte a circa un quarto della versione più nota, assume caratteristiche proprie a causa della minor superficie, che gli fa “prendere il sale” in maniera diversa e ne accelera la maturazione.

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: pasta paglierina chiara, morbida e cedevole, più fondente verso l'esterno, con rara occhiatura. Crosta rossiccia umida.

Sapore: intenso, penetrante, caratteristico

Abbinamenti: Vini rossi. Mostarda di pomodori verdi, confettura di melanzane. Frutta fresca (pere William). Pane morbido o michette

Caratteristiche tecniche

Latte: vaccino, intero, crudo o pastorizzato

Lavorazione: artigianale e industriale

Pasta: cruda, non pressata

Salatura: a secco

Stagionatura: minimo 20 giorni

Produzione: tutto l'anno

Grassi: 48% Mgss

Peso: 0,4-0,5 kg

Dimensioni: b. 10x10 cm, h. 4-5

Produttori: caseifici della Valsassina