

Robiola di Roccaverano DOP



Nel territorio intorno il Comune piemontese di Roccaverano, nelle Langhe, si produce anche una robiola di latte misto caprino (50% minimo)-ovino-vaccino di caseificio, la sola disponibile nei mesi invernali, quando la capra cessa quasi la produzione di latte: non deve essere confusa con la più tradizionale, benché entrambe detengano la DOP, versione 100% capra. Si consuma anche fresca, ma il suo sapore è esaltato da una stagionatura che può superare il mese.

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: pasta avorio, morbida ma abbastanza consistente, crosta tendente al rossiccio con la stagionatura

Sapore: leggermente acidulo negli esemplari freschi, intenso negli esemplari stagionati

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: caprino-vaccino, scremato, crudo (proporzioni variabili come da disciplinare)

Lavorazione: artigianale

Pasta: cruda, non pressata

Salatura: a secco

Stagionatura: minimo tre giorni

Provenienza

- Piemonte

Tipo di latte

- Capra
- Vacca

Marchi





Formaggi per Tradizione

Produzione: tutto l'anno

Grassi: 45% Mgss

Peso: 200-300 g

Dimensioni: variabili

Produttori: piccoli allevatori-casari della zona tipica di produzione