

Furmaggetta fresca (tre latti)



Provenienza

- Piemonte

Tipo di latte

- Capra
- Pecora
- Vacca

Si tratta di una piccola robiola prodotta nei caseifici delle Langhe, caratterizzata dalla breve stagionatura e dalla fioritura della crosta, edibile con il formaggio poiché derivata dall'azione di lieviti nobili: la sua peculiarità è data dall'utilizzo di latte vaccino, ovino e caprino insieme (tre latti). In particolare la produzione di latte misto è tipica dei mesi primaverili ed estivi, quando le capre e le pecore entrano nel periodo di produzione del latte.

Caratteristiche organolettiche

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

Sapore: con lievi note 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: vaccino-ovino-caprino, intero

Lavorazione: artigianale

Pasta: cruda, non pressata

Salatura: a secco

Stagionatura: 15 giorni circa

Produzione: tutto l'anno, con maggiore concentrazione nei mesi primaverili ed estivi



Formaggi per Tradizione

Grassi: MGSS 43%

Peso: kg 0,350 circa

Dimensioni: diametro cm 10, scalzo cm 5

Produttori: caseifici del Piemonte centrale