

# Robiola di Bufala



## Provenienza

- Lombardia

## Tipo di latte

- Bufala

Nuova variazione sul tema della classica Robiola, ottenuta con l'utilizzo di latte di bufala.

Classica forma rotonda, pasta morbida e cremosa, crosta fiorita grazie all'utilizzo di *Penicillium Camemberti*.

## Caratteristiche organolettiche

**Aspetto:** Forma rotonda, crosta fiorita, pasta morbida

**Sapore:** dolce e morbido

**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:** latte di bufala

**Lavorazione:** artigianale

**Pasta:** morbida, non pressata

**Salatura:** a secco

**Stagionatura:** 8-10 giorni circa

**Produzione:** Tutto l'anno



Formaggi per Tradizione

**Grassi:** 28g di cui 20,4 g grassi saturi

**Peso:** circa 300 gr

**Dimensioni:** diametro 10 cm, scalzo 4 cm circa

**Produttori:** Casari della provincia di Bergamo