

# Robiola delle ortiche



## Provenienza

- Piemonte

## Tipo di latte

- Capra
- Pecora
- Vacca

Si tratta di una piccola robiola prodotta nei caseifici delle Langhe, caratterizzata 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.

Il passaggio nelle erbe conferisce al formaggio un sapore aromatico al sentore delle erbe utilizzate.

## Caratteristiche organolettiche

**Aspetto:** pasta bianca, morbida

**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:** 0,350 kg circa

**Dimensioni:** diametro cm 10, scalzo cm 5

**Produttori:** caseifici del Piemonte centrale