

Robiola di capra crosta fiorita



Provenienza

- Lombardia

Tipo di latte

- Capra

Una classica robiola lombarda a coagulazione acida prodotta con latte da capre camosciate libere al pascolo.

E' una delle varianti a latte caprino della grande tradizione della robiola del Nord Italia.

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: pasta morbida e omogenea

Sapore: gusto dolce, leggermente aromatico

Abbinamenti: vini bianchi fruttati o rossi leggeri. Marmellata di arancia, confettura di zucca e zenzero. Pane alle noci o all'uva.

Caratteristiche tecniche

Latte: latte di capra pastorizzato, sale, caglio, penicilium candidum

Lavorazione: artigianale

Pasta: cruda, morbida

Salatura: a secco

Stagionatura: oltre 15 giorni

Produzione: tutto l'anno

Grassi: 29,03% Mgss

Peso: circa 500 gr.

Dimensioni: cilindrica, diam. 10 cm, scalzo 5 cm



Formaggi per Tradizione

Produttori: casari valli bergamasche