



Allevatore di Formaggi

Furmaggetta fresca (tre latti)



Descrizione

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. [ACQUISTALO NELLO SHOP >>](#)
[guffanti_pdf_button]

Caratteristiche

Regione



Piemonte

Origine Latte



Bufala



Capra



Latte Misto



Pecora



Vacca

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

Specifiche tecniche

- **Tipologia di Latte:** Capra, Pecora, Vacca
- **Latte:** intero, vaccino-ovino-caprino
- **Lavorazione:** artigianale
- **Pasta:** cruda, non pressata
- **Salatura:** a secco
- **Stagionatura:** 15 giorni circa
- **Produzione:** con maggiore concentrazione nei mesi primaverili ed estivi, Tutto l'anno
- **Grassi:** MGSS 43%
- **Peso:** 350 circa, kg 0
- **Dimensioni:** diametro cm 10, scalzo cm 5
- **Produttori:** caseifici del Piemonte centrale
- **Codice Forma:** 0911531
- **Codice tagliato:** n.d.