Robiola di pura capra



Descrizione

Prodotto fresco di eccellente qualità prodotto in un’area vocata all’allevamento caprino e alla produzione di questo tipo di formaggio, nella zona centro-sud del Piemonte fino al confine con la Liguria. Ottima per preparazioni a base di formaggio fresco.

[guffanti_pdf_button] GUARDA IL VIDEO

Caratteristiche

Regione



Origine Latte



Aspetto

pasta bianca, fresca, stillante siero

Sapore

acidulo, con leggere note ircine

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
- **Latte:** caprino, intero, pastorizzato
- **Lavorazione:** artigianale
- **Pasta:** cruda
- **Salatura:** a secco
- **Stagionatura:** assente
- **Produzione:** da febbraio-marzo a ottobre
- **Grassi:** 45% Mgss
- **Peso:** circa 330 gr
- **Dimensioni:** variabili
- **Produttori:** caseifici nelle Langhe (alto Piemonte)
- **Codice Forma:** 0911520
- **Codice tagliato:** n.d.