Roccaverano DOP



Descrizione

Fino al 2023 nel territorio intorno il Comune piemontese di Roccaverano, nelle Langhe, si produceva anche una robiola di latte misto caprino (50% minimo)-ovino-vaccino di caseificio, la sola disponibile nei mesi invernali, quando la capra cessa quasi la produzione di latte: una versione accolta dal disciplinare e che si accompagnava alla più tradizionale, benché entrambe detenessero la DOP, versione 100% capra. Dal 2023 la DOP è consentita solo per la "Roccaverano DOP" (100% latte di capra). Si consuma anche fresca, ma il suo sapore è esaltato da una stagionatura che può superare il mese. [guffanti_pdf_button]

Caratteristiche

Regione



Origine Latte



Aspetto

pasta avorio, morbida ma abbastanza consistente, crosta tendente al rossiccio con la stagionatura

Sapore

leggermente acidulo negli esemplari freschi, intenso negli esemplari stagionati

Abbinamenti

Vini bianchi fruttati, birre chiare. Marmellata di arancia, confettura di zucca e zenzero. Frutta fresca, pane alle noci o all’uva

Specifiche tecniche

- **Latte:** caprino, crudo
- **Lavorazione:** artigianale
- **Pasta:** cruda, non pressata
- **Salatura:** a secco
- **Stagionatura:** minimo tre giorni
- **Produzione:** tutto l’anno
- **Grassi:** 45% Mgss
- **Peso:** 200-300 g
- **Dimensioni:** variabili
- **Produttori:** piccoli allevatori-casari della zona tipica di produzione
- **Codice Forma:** 0911542