Luigi Guffanti 1876
Allevatore di Formaggi

Robiola Tre latti



Descrizione

La tradizione del latte misto dei tre animali (vacca, pecora, capra) è diffusa in Piemonte per ottenere robiole dal sapore più delicato di quelle di puro latte caprino. Disponibile anche nella versione "Mini" e "Cuore". [guffanti_pdf_button]

Caratteristiche

Regione



Origine Latte



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:** 40% Mgss
- **Peso:** 350 circa, kg 0
- **Dimensioni:** diametro 10-15 cm, scalzo 4-5 cm
- **Produttori:** piccoli allevatori-casari del cuneese
- **Codice Forma:** 0909503