Luigi Guffanti 1876
Allevatore di Formaggi

Robiola a crosta lavata



Descrizione

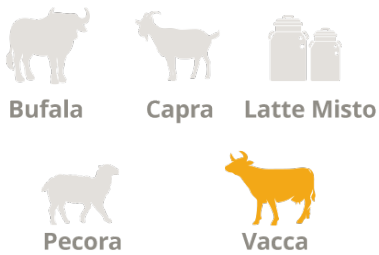
Si tratta di una versione di dimensioni ridotte dei classici stracchini a crosta lavata. Assume caratteristiche proprie a causa della minore superficie, che fa "prendere il sale" al formaggio in maniera diversa e ne accelera la maturazione.
[guffanti_pdf_button]

Caratteristiche

Regione



Origine Latte



Aspetto

pasta paglierina chiara, morbida e cedevole, più fondente verso l’esterno, con rara occhiatura. Crosta rossiccia umida.

Sapore

intenso, penetrante, caratteristico

Abbinamenti

Vini rossi. Mostarda di pomodori verdi, confettura di melanzane. Frutta fresca (pere William). Pane morbido o michette

Specifiche tecniche

- **Latte:** crudo o pastorizzato, intero, vaccino
- **Lavorazione:** artigianale e industriale
- **Pasta:** cruda, non pressata
- **Salatura:** a secco
- **Stagionatura:** minimo 20 giorni
- **Produzione:** tutto l’anno
- **Grassi:** 48% Mgss
- **Peso:** 300/400 grammi
- **Diametro:** b. 10x10 cm, h. 4-5
- **Produttori:** caseifici della Valsassina
- **Codice Forma:** 1017126