Allevatore di Formaggi

Robiola d’Alba naturale e al tartufo



Descrizione

Si consuma fresca o leggermente stagionata. Eventualmente, può essere aromatizzata, come d'uso per alcuni formaggi piemontesi, con piccoli pezzi di tartufo nero. [guffanti_pdf_button]

Caratteristiche

Regione



Origine Latte



Aspetto

pasta avorio, morbida ma abbastanza consistente

Sapore

dolce, leggermente acidulo, con gli eventuali aromi aggiunti

Abbinamenti

Vini bianchi fruttati, birre chiare. Marmellata di arancia, confettura di zucca e zenzero. Frutta fresca, pane tipo “biove”

Specifiche tecniche

- **Latte:** intero, pastorizzato, vaccino
- **Lavorazione:** artigianale e industriale
- **Pasta:** cruda, non pressata
- **Salatura:** a secco
- **Stagionatura:** assente o facoltativa
- **Produzione:** annuale
- **Grassi:** 45% Mgss
- **Peso:** 200-300 g
- **Diametro:** diametro 10 cm, h 3
- **Produttori:** caseifici del cuneese
- **Codice Forma:** n.d.
- **Codice tagliato:** n.d.