



Allevatore di Formaggi

Robiola alle ortiche



Descrizione

Questa è una piccola robiola prodotta nei caseifici delle Langhe, caratterizzata dalla fioritura della crosta. La crosta è edibile insieme al formaggio, poiché deriva dall'azione di lieviti nobili. La sua peculiarità è data dall'utilizzo congiunto di latte vaccino, ovino e caprino (tre latti). In particolare, la produzione di latte misto è tipica dei mesi primaverili ed estivi, quando capre e pecore entrano nel periodo di produzione del latte.

E' anche disponibile la versione a solo latte di capra. Il passaggio nelle erbe conferisce al formaggio un sapore aromatico, con sentori delle erbe utilizzate.

[guffanti_pdf_button]

Caratteristiche

Regione



Piemonte

Origine Latte



Bufala



Capra



Latte Misto



Pecora



Vacca

Aspetto

pasta bianca, morbida

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

- **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:** MGSS 43%
- **Peso:** 350 kg circa
- **Diametro:** diametro cm 10, scalzo cm 5
- **Produttori:** caseifici del Piemonte centrale
- **Codice Forma:** 0909501 (latte misto) – 0909502 (capra)