Luigi Guffanti 1876
Allevatore di Formaggi

# Robiola di Bufala




## Descrizione

Variazione sul tema della classica robiola, in questo caso proveniente dalla Lombardia, ottenuta con l'utilizzo di latte di bufala.

Nelle regioni del Nord, ed in particolare in Lombardia, si sono sviluppati negli ultimi anni diversi allevamenti di bufale lungo i fiumi immissari del Po. Presenta la classica forma rotonda, pasta morbida e cremosa, e una crosta fiorita grazie all'impiego di Penicillium Camemberti.
[guffanti_pdf_button]

## Caratteristiche

### Regione




### Origine Latte



**Aspetto**

Forma rotonda, crosta fiorita, pasta morbida

**Sapore**

dolce e morbido

**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:** bufalino
- **Lavorazione:** artigianale
- **Pasta:** morbida, non pressata
- **Salatura:** a secco
- **Stagionatura:** 8-10 giorni circa
- **Produzione:** Tutto l'anno
- **Grassi:** 28g di cui 20, 4 g grassi saturi
- **Peso:** circa 300 gr
- **Diametro:** diametro 10 cm, scalzo 4 cm circa
- **Produttori:** Casari della provincia di Bergamo
- **Codice Forma:** 0900101
- **Codice tagliato:** n.d.