Luigi Guffanti 1876
Allevatore di Formaggi

Robiola di capra crosta fiorita



Descrizione

Una classica robiola lombarda a coagulazione acida, prodotta con latte di capre camosciate libere al pascolo. È una delle varianti a latte caprino della grande tradizione della robiola del Nord Italia. [guffanti_pdf_button]

Caratteristiche

Regione



Origine Latte



Aspetto

pasta morbida e omogenea

Sapore

gusto dolce, leggermente aromatico

Abbinamenti

vini bianchi fruttati o rossi leggeri. Marmellata di arancia, confettura di zucca e zenzero. Pane alle noci o all’uva

Specifiche tecniche

- **Latte:** caprino pastorizzato, penicilium candidum
- **Lavorazione:** artigianale
- **Pasta:** cruda, morbida
- **Salatura:** a secco
- **Stagionatura:** oltre 15 giorni
- **Produzione:** Tutto l'anno
- **Grassi:** 03% Mgss, 29% Mgss
- **Peso:** circa 500 gr.
- **Diametro:** cilindrica, diam. 10 cm, scalzo 5 cm
- **Produttori:** casari valli bergamasche
- **Codice Forma:** 0918020
- **Codice tagliato:** n.d.