Robiola di capra in foglia (ciliegio / castagno / verza)



Descrizione

La breve stagionatura in foglia (nelle varietà di ciliegio, castagno o verza) è una pratica in uso nelle campagne piemontesi per i caprini freschi o semifreschi. Questo processo "macera" e fa evolvere più rapidamente il formaggio. Conferisce al formaggio "rivestito" sapori e umori decisi, talvolta anche leggermente piccanti. [guffanti_pdf_button]

Caratteristiche

Regione



Origine Latte



Aspetto

pasta bianca, morbida, piuttosto fondente

Sapore

intensamente ircino, leggermente acidulo

Abbinamenti

Vini bianchi fruttati, birre chiare. Marmellata di arancia, confettura di peperoncino. Frutta fresca, pane alle noci o all’uva

Specifiche tecniche

- **Latte:** caprino, crudo o pastorizzato, intero
- **Lavorazione:** artigianale
- **Pasta:** cruda, non pressata
- **Salatura:** a secco
- **Stagionatura:** minimo venti giorni
- **Produzione:** da febbraio-marzo a ottobre
- **Grassi:** 40% Mgss
- **Peso:** 180-250 gr
- **Dimensioni:** diametro 7 cm scalzo 3 cm (180 gr.), diametro 10 cm scalzo 3 cm (250 gr.)
- **Produttori:** piccoli allevatori-casari del cuneese
- **Codice Forma:** 0909499 (250 gr.) – 0909454 (180 gr.)