Robiola due latti



Descrizione

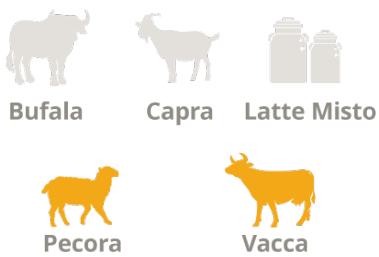
Fa parte della famiglia di robiole prodotte nei caseifici delle Langhe. Sono accomunate dalla breve stagionatura e dalla fioritura della crosta, edibile con il formaggio poiché derivata dall'azione di lieviti nobili. La produzione di latte misto è tipica dei mesi primaverili ed estivi, quando le pecore entrano nel periodo di produzione del latte. [guffanti_pdf_button]

Caratteristiche

Regione



Origine Latte



Aspetto

pasta avorio morbida, talvolta fondente, con crosta fiorita

Sapore

dolce, latteo, con note persistenti dovute ai lieviti della crosta, emergono note di latte ovino

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:** ovino-vaccino, pastorizzato
- **Lavorazione:** artigianale e industriale
- **Pasta:** cruda, non pressata
- **Salatura:** a secco
- **Stagionatura:** minimo venti giorni
- **Produzione:** annuale
- **Grassi:** 45% Mgss
- **Peso:** 100-300 g
- **Dimensioni:** diametro 10 x 10 cm, scalzo 2 / 3 cm
- **Produttori:** caseifici della zona delle Langhe
- **Codice Forma:** 0909493
- **Codice tagliato:** n.d.