



Allevatore di Formaggi

Robiola due latti mini



Descrizione

Questa è una versione a due latti (latte vaccino e latte ovino) del classico Tomino da padella. È un prodotto di grande classe, dal sapore delicato ed equilibrato. [guffanti_pdf_button]

Caratteristiche

Regione



Piemonte

Origine Latte



Bufala



Capra



Latte Misto



Pecora



Vacca

Aspetto

pasta bianca, morbida

Sapore

delicato e gustoso, raggiunge il massimo della fragranza quando è maturo

Abbinamenti

Vini bianchi e birre. Confettura di pomodori rossi. Grissini piemontesi

Specifiche tecniche

- **Latte:** ovino, pastorizzato, vaccino
- **Lavorazione:** artigianale
- **Pasta:** cruda
- **Salatura:** salamoia
- **Stagionatura:** minimo 15 giorni
- **Produzione:** tutto l'anno
- **Grassi:** 45% Mgss
- **Peso:** circa gr. 90
- **Diametro:** diametro cm 7, altezza cm 2
- **Produttori:** Casari del Piemonte centrale
- **Codice Forma:** 0911508