

Robiola mucca-capra 100% latte italiano



Descrizione

Una nuova interpretazione della classica Robiola a 2 Latti: il latte di capra prende il posto de latte di pecora, rendendo il prodotto ancora più accattivante e saporito pur mantenendo la morbidezza che lo caratterizza da sempre. Il latte impiegato nella produzione è di provenienza certificata 100% italiana. [guffanti_pdf_button]

Caratteristiche

Regione



Origine Latte



Aspetto

pasta paglierina chiara, molto morbida. Crosta bianca fiorita edibile

Sapore

dolce, latteo, con sentore leggermente ircino e dei lieviti nobili della crosta

Abbinamenti

Vini bianchi fruttati, birre chiare. Frutta fresca, pane nero.

Specifiche tecniche

• Latte: caprino intero pastorizzato, vaccino

Lavorazione: artigianalePasta: cruda, non pressata

• Salatura: a secco

Stagionatura: 15 / 20 giorniProduzione: Tutto l'anno

Grassi: 50% Mgss Peso: 0,2 - 0,, 3 kg

• Diametro: 15x15 cm base, 2-3 cm h

• Produttori: caseifici delle province di Brescia e di Cremona

• Codice Forma: 0909492