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:** artigianale
- **Pasta:** cruda, non pressata
- **Salatura:** a secco
- **Stagionatura:** 15 / 20 giorni
- **Produzione:** 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