Robiola Nostrana



Descrizione

Si tratta di un formaggio molto popolare e diffuso nel Nord Italia, prodotto in due versioni (questa è la più stagionata delle due). La robiola Nostrana possiede una propria personalità per la qualità del latte di base, da bestiame alimentato col fieno di marcita che, in seguito ad una attenta stagionatura la porta ad avere una consistenza cremosa della pasta. [guffanti_pdf_button]

Caratteristiche

Regione



Origine Latte



Aspetto

pasta paglierina chiara, molto morbida. Crosta bianca fiorita edibile

Sapore

dolce, latteo, con il sapore dei lieviti nobili della crosta

Abbinamenti

Vini bianchi fruttati, birre chiare. Frutta fresca, pane tipo rosetta

Specifiche tecniche

- **Latte:** intero, pastorizzato, vaccino
- **Lavorazione:** industriale
- **Pasta:** cruda, non pressata
- **Salatura:** a secco
- **Stagionatura:** 30 giorni
- **Produzione:** tutto l’anno
- **Grassi:** 50% Mgss
- **Peso:** 135 gr circa
- **Diametro:** 10x5 cm base, 3-4 cm h
- **Produttori:** caseifici delle province di Brescia e di Cremona
- **Codice Forma:** 0909494