Robiola Oro



Descrizione

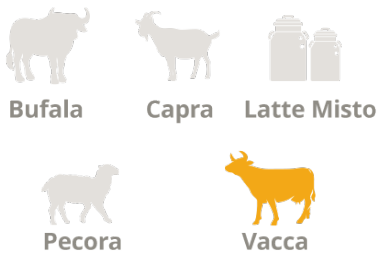
Si tratta di un formaggio ad ampia diffusione geografica prodotto in due versioni (questa è la meno stagionata delle due), ma nonostante ciò la Robiola Oro possiede una propria personalità per la qualità del latte di base, da bestiame alimentato col fieno di marcita e per l’attenzione posta nell’affinamento. [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:** 2-0, 3 kg
- **Diametro:** 15x15 cm base, 2-3 cm h
- **Produttori:** caseifici delle province di Brescia e di Cremona
- **Codice Forma:** 0909498