

Robiola di Bufala



Provenienza

- Lombardia

Tipo di latte

- Bufala

Nuova variazione sul tema della classica Robiola, ottenuta con l'utilizzo di latte di bufala.

Classica forma rotonda, pasta morbida e cremosa, crosta fiorita grazie all'utilizzo di Penicillium Camemberti.

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: Forma rotonda, crosta fiorita, pasta morbida

Sapore: dolce e morbido

Abbinamenti: Vini bianchi fruttati, birre chiare. Marmellata di arancia, confettura di zucca e zenzero. Frutta fresca. Pane alle noci o all'uva

Caratteristiche tecniche

Latte: latte di bufala

Lavorazione: artigianale

Pasta: morbida, non pressata

Salatura: a secco

Stagionatura: 8-10 giorni circa

Produzione: Tutto l'anno



Allevatore di Formaggi

Grassi: 28g di cui 20,4 g grassi saturi

Peso: circa 300 gr

Dimensioni: diametro 10 cm, scalzo 4 cm circa

Produttori: Casari della provincia di Bergamo

Codice forma: 0900101

Codice tagliato: n.d.