Allevatore di Formaggi

Robiola di capra crosta fiorita

Provenienza

- Lombardia

Tipo di latte

- Capra

Una classica robiola lombarda a coagulazione acida prodotta con latte da capre camosciate libere al pascolo.

E' una delle varianti a latte caprino della grande tradizione della robiola del Nord Italia.

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: pasta morbida e omogenea
Sapore: gusto dolce, leggermente aromatico
Abbinamenti: vini bianchi fruttati o rossi leggeri. Marmellata di arancia, confettura di zucca e zenzero. Pane alle noci o all'uva.

Caratteristiche tecniche

Latte: latte di capra pastorizzato, sale, caglio, penicilium candidum
Lavorazione: artigianale
Pasta: cruda, morbida
Salatura: a secco
Stagionatura: oltre 15 giorni
Produzione: tutto l'anno
Grassi: 29,03% Mgss
Peso: circa 500 gr.
Dimensioni: cilindrica, diam. 10 cm, scalzo 5 cm

© Copyright 2001 - 2024 Guffanti. Tutti diritti riservati.
Luigi Guffanti 1876 s.r.l. - Via Milano, 140 - 28041 Arona NO - Italy - Partita Iva 00166760033 - Tel. +39 0322 242038

Allevatore di Formaggi

Produttori: casari valli bergamasche
Codice forma: 0918020
Codice tagliato: n.d.

© Copyright 2001 - 2024 Guffanti. Tutti diritti riservati.
Luigi Guffanti 1876 s.r.l. - Via Milano, 140 - 28041 Arona NO - Italy - Partita Iva 00166760033 - Tel. +39 0322 242038