

Territorio: Piemonte - Italia



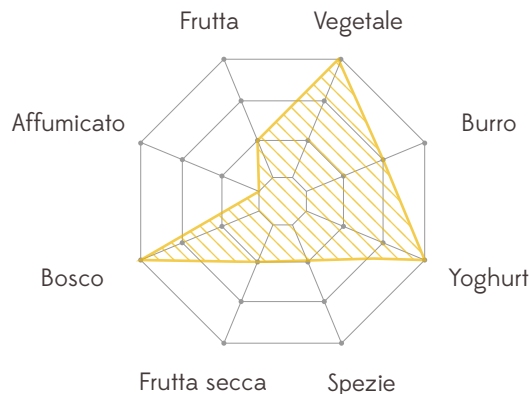
## Il formaggio

Una robiola vaccina a latte crudo caratterizzata dalla dolcezza e cremosità del latte di partenza. Prodotta con il latte intero di un piccolo allevamento non distante dalle cantine Borgo Affinatori. Per questo prodotto ci spingiamo oltre il nostro lavoro di stagionatori e partiamo direttamente dal latte.

## Il nostro lavoro in cantina

Prodotto da noi settimanalmente utilizzando esclusivamente il latte di Brune Alpine ed incroci alimentate principalmente ad erbe fresca o fieno senza l'utilizzo di insilati. La lavorazione segue la tradizione della robiola di capra prodotta nel territorio astigiano con la variante del latte vaccino. Non affrettiamo mai i tempi di maturazione ed abbiamo ridotto al minimo la quantità di caglio per avere un prodotto dolcissimo anche a fine stagionatura. Dopo una prima asciugatura Bianca viene stagionata a temperatura controllata per circa venti giorni fino ad ottenere una sottile buccia edibile ed uno strato di "crema" nel sottocrosta

## Note aromatiche



## Struttura

Colante Solida

## Consigli dell'affinatore

Utilizziamo il metodo del "bicchierone" per ottenere la pasta più fine ed elegante possibile; tale metodo consiste nel far cagliare il latte all'interno di contenitori piccoli (in opposizione ai classici tini da 50-100 litri) di modo che ogni cagliata corrisponda ad un formaggio. Dopo la maturazione ogni contenitore viene capovolto sopra le fiscelle per far spurgare il siero, attraverso questo metodo la cagliata non viene rotta, non subisce traumi e rimane più umida donando formaggi più soffici.



**Pezzatura:** forma intera 120-160 g



### Ingredienti

**Latte crudo vaccino**, sale, caglio.



### Origine del latte

100% Italia (Piemonte)



### Conservazione

da +1°C a +6°C. Si consiglia di lasciare il prodotto a temperatura ambiente 15 minuti prima di consumarlo.

## Caratteristiche nutrizionali

### Valori per 100g di prodotto

Valore energetico	262,39kcal-1087,83Kj
Grassi	14,9g
di cui acidi grassi saturi	10,8g
Carboidrati	1,50g
di cui zuccheri	1,50g
Proteine	14,9g
Sale	1,3g