

# Robiola di Capra stagionata



IT  
R7K98  
C.E.

Territorio: Piemonte - Italia



## Il formaggio

La Robiola è il formaggio più importante nel territorio astigiano, viene prodotta a latte caprino crudo, preferibilmente da esemplari di razza Roccaverano. Le formaggette fresche hanno una bellissima acidità, ricordano lo yogurt e la crème fraîche; le stagionature lunghe sviluppano note ioniche e una decisa sapidità.

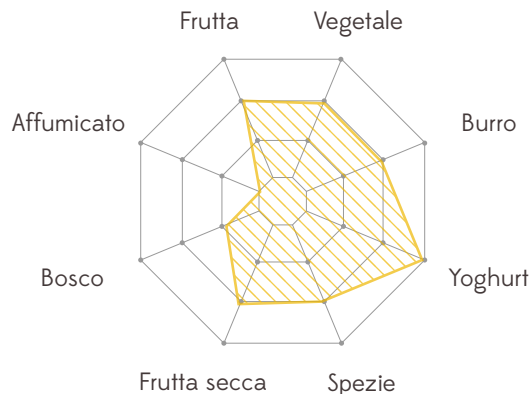
## Il nostro lavoro in cantina

Con la stagionatura classica miriamo ad ottenere robiole cremificate nel sottocrosta con bucce sottilissime ma integre, nel periodo estivo il colore tende al giallo paglierino e il gusto prende un sentore di erba più spiccato. L'obiettivo è l'eleganza di sapore e la finezza di pasta, l'acidità ed il carattere.

Parte della produzione è destinata ad una stagionatura secca per poi essere reidratata e consumata nel periodo invernale sotto forma di Robiola alle vinacce, Robiola in foglia e Brus.

Ricerchiamo inoltre una consistente proteolizzazione per ottenere un prodotto cremificato a tal punto da potersi consumare quasi "al cucchiaino".

## Note aromatiche



## Struttura

Colante Solida

## Secondo l'affinatore

La massima espressione di questa Robiola si trova da Pasqua a Natale, da allevamenti che rispettano la ferma di lattazione lasciando che gli animali si rigenerino naturalmente tra un parto e l'altro. La lavorazione semplice fa in modo che questo prodotto rimanga magnificamente connesso al territorio; al variare di erbe, temperature e terreni di pascolo, il formaggio rivela quotidiani e interessanti cambiamenti al gusto.



**Pezzatura:** forma intera 200-300 g



## Ingredienti

**Latte caprino crudo**, sale, caglio.



## Origine del latte

100% Italia (Piemonte)



## Conservazione

forma intera: < +18°C; forma porzionata: +0°C / +4°C. Si consiglia di lasciare il prodotto a temperatura ambiente 15 minuti prima di consumarlo

## Caratteristiche nutrizionali

Valori per 100g di prodotto

Valore energetico	241 kcal-1011 KJ
Grassi	19,48g
di cui Acidi grassi saturi	14,18g
Carboidrati	1,47g
di cui zuccheri	1,47g
Proteine	13,85g
Sale	1,03