

ROBIOLA DELLE LANGHE UNO, DUE E TRE LATTI



Caratteristiche tecniche

Latte: vaccino, ovino-vaccino, ovino-vaccino-caprino, crudo o pastorizzato
Lavorazione: artigianale e industriale
Pasta: cruda, non pressata
Salatura: a secco
Stagionatura: minimo tre giorni
Produzione: annuale
Grassi: 45% MGSS
Peso: 100-300 g
Dimensioni: variabili
Produttori: caseifici della zona delle Langhe

Caratteristiche organolettiche

Aspetto e consistenza: pasta avorio morbida, talvolta fondente, con crosta fiorita
Sapore: dolce, latteo, con note persistenti dovute ai lieviti della crosta; negli esemplari a latte misto emergono note di latte ovino e caprino
Abbinamenti suggeriti: Vini bianchi fruttati, birre chiare. Marmellata di arancia, confettura di zucca e zenzero. Frutta fresca. Pane alle noci o all'uva

Storia e curiosità

Si tratta di una famiglia di piccole robiole prodotte nei caseifici delle Langhe, accomunate dalla breve stagionatura e dalla fioritura della crosta, edibile con il formaggio poiché derivata dall'azione di lieviti nobili: alcuni produzioni sono tuttavia di solo latte vaccino, altre misto a due o a tre latti. Anche i formati e le dimensioni sono abbastanza differenti. La produzione di latte misto è tipica dei mesi primaverili ed estivi, quando le capre e le pecore entrano nel periodo di produzione del latte.