

## ROBIOLA NELLE FOGLIE DI FICO



<b>CODICE</b>	30912
<b>PAESE E LUOGO DI ORIGINE</b>	Italia, Piemonte
<b>TIPO DI LATTE</b>	Caprino Crudo
<b>PESO</b>	220 g circa

Robiola di capra a latte crudo affinata nelle foglie di fico

<b>DESCRIZIONE</b>	Robiola realizzata con latte crudo di capra, prodotta dall'Azienda agricola Stutz nelle Langhe Astigiane, affinata in foglie di fico per almeno 3 settimane
<b>ASPETTO</b>	Forma rugosa e dal color giallo paglierino scarico con pasta è morbida ma compatta; la robiola si presenta avvolta in foglie
<b>SAPORE</b>	Sapore dolce e vegetale, con note di miele e latticello di fico
<b>STAGIONATURA</b>	Almeno 30 giorni
<b>PRODUTTORE</b>	Az. Agr. Stutz. - Mombaldone (AT)
<b>SELEZIONATO PERCHÈ</b>	L'Azienda Agricola Stutz è una realtà a conduzione familiare caratterizzata dall'amore per la natura e per i suoi prodotti. Visitando la loro azienda si respira aria pulita e uno spirito di innovazione
<b>CURIOSITÀ</b>	Le foglie utilizzate per l'affinamento sono a km 0: vengono raccolte nei boschi di proprietà e congelate. Ogni robiola viene avvolta a mano nelle foglie
<b>SUGGERIMENTI DI UTILIZZO</b>	Ideale per impreziosire un antipasto o per mantecare un risotto