

ROBIOLA NELLE FOGLIE DI CASTAGNO



CODICE	30913
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Piemonte
TIPO DI LATTE	Caprino Crudo
PESO	220 g circa

Robiola a latte di capra crudo affinata in foglie di castagno

DESCRIZIONE	Robiola realizzata con latte crudo di capra, prodotta dall'azienda agricola Stutz nelle Langhe Astigiane e affinata in foglie di castagno per almeno 3 settimane
ASPETTO	Forma rugosa e dal color giallo paglierino scarico, la pasta è morbida ma compatta; la robiola si presenta avvolta in foglie
SAPORE	Il sapore è dolce, con note di bosco ed erba fresca
STAGIONATURA	Almeno 30 giorni
PRODUTTORE	Az. Agr. Stutz. - Mombaldone (AT)
SELEZIONATO PERCHÈ	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
CURIOSITÀ	Già in epoca romana è attestata la produzione, nell'Italia nord-occidentale la produzione di un formaggio fresco chiamato "rubeola". Secondo alcuni questo termine deriva dall'aggettivo latino rubeus (rossiccio) e indicherebbe il colore con il quale si presentava un tempo il
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Ideale per impreziosire un antipasto o per mantecare un risotto