



ROBIOLA DI LATTE DI BUFALA

**CODICE**

21089

PAESE E LUOGO DI ORIGINE

Italia, Toscana

TIPO DI LATTE

Bufalino Crudo

PESO

150 g circa

Formaggio di latte di bufala crudo, a coagulazione lattica

DESCRIZIONE

Elegante robiola di bufala prodotta con latte crudo ottenuto dalle bufale di proprietà allevate allo stato semibrado in Maremma

ASPETTO

Presenta la tipica buccia a pelle di rosso, riconducibile all'utilizzo di muffe selezionate del tipo 'Geotrichum'; il colore è bianco candido e con l'andare della stagionatura possono comparire muffe più scure; la texture presenta una duplice consistenza, con sottocrosta cremoso e cuore via via meno gessato con il progredire della maturazione

SAPORE

Dolce e lattico, con l'acidità tipica delle robiole e note animali leggere; il retrogusto è notevole, con note di miele di castagno, lievito di birra e funghi champignon; il sapore si evolve e diventa più complesso con il progredire dei giorni di maturazione

STAGIONATURA

21 giorni

PRODUTTORE

La Maremmana - Principina Terra (GR)

SELEZIONATO PERCHÈ

Questa robiola è il risultato dello scambio e della stimolante collaborazione con La Maremmana: un percorso di studio e regolazione, con test di assaggio e una prima prova sul mercato francese (un riferimento per i formaggi a coagulazione lattica). Un progetto di cui siamo molto orgogliosi.

CURIOSITÀ

Formaggio ottenuto inoculando con il Geotrichum Candidum, una muffa nobile e leggermente fiorita, il latte crudo precedentemente acidificato per una notte; la lavorazione molto delicata avviene in piccole culle e l'affinamento procede per circa 12/14 giorni su carrelli, per mezzo di rivoltamenti; questo processo permette l'asciugatura della pasta e lo sviluppo regolare della buccia a pelle di rosso

SUGGERIMENTI DI UTILIZZO

Da abbinare a un vino bianco minerale o una birra chiara; provatela su un focaccia bianca, con champignon e granella di nocciola