



ROBIOLA DEL COMMENDA

prodotto fresco
di Cascina Ollera

Caratteristiche organolettiche

È un formaggio fresco a pasta molle. Si presenta con una crosta inesistente e un interno solido di colore variabile dal bianco al crema. Ha una pasta chiara, fragile, morbida e dolce. La sua caratteristica dolcezza è ottimamente bilanciata da una nota acidula e la sapidità da sentori di erba e fieni.

Tecniche di lavorazione

Il latte mediante l'aggiunta di caglio inizia il processo di acidificazione e ad una temperatura compresa tra i 18°C e i 24°C e viene lasciato a riposo, alla stessa temperatura, per un tempo di coagulazione da 8 a 36 ore in funzione delle condizioni climatiche ed ambientali di lavorazione. Lo spurgo della cagliata avviene delicatamente senza pressione all'interno delle apposite tele in maniera da ottenere un formaggio delicato e molle che si stagiona per brevi periodi (da 3 giorni a 3 settimane).

Abbinamenti

Ottimo formaggio da tavola, è anche la base di alcune preparazioni gastronomiche locali in abbinamento con diversi condimenti (sott'olio, con peperoncino o spezie varie). Il suo utilizzo maggiore in cucina è per la preparazioni di primi piatti dato il suo gusto e la sua consistenza. Nella sua degustazione può essere abbinata a vini tipici locali come il Dolcetto d'Alba degustazione può essere abbinata a vini tipici locali come il Dolcetto d'Alba e il Grignolino.