



# ROBIOLA DI CAPRA

LATTERIA  
**PERENZIN**  
1898



La **Robiola di Capra** è un prodotto fresco e dal gusto piacevolmente acidulo.

La sua texture particolarmente leggera e vellutata è ottenuta **estraendo a mano la cagliata con un mestolo** ("moulé à la louche") che con un movimento gentile viene adagiata sullo stampino, così da non rompere i fiocchi che si sono formati naturalmente.



Le stalle dei nostri allevatori sono di piccole e medie dimensioni e il rispetto e la salute dell'animale sono al primo posto: le capre *Camosciata delle Alpi* e *Saanen* vengono allevate in **ambienti spaziosi dotati anche di un'area all'aperto** per garantire il benessere dell'animale e di conseguenza anche la qualità del latte.



A loro, riconosciamo il giusto prezzo per il loro lavoro e la loro dedizione, premiandole quando le analisi del latte risultano di alta qualità. Nella nostra latteria si svolge poi l'altra fase importante che valorizza la materia prima, grazie a **casari esperti che si tramandano da 130 anni l'arte casearia**.



La consistenza spalmabile e vellutata la rendono adatta per creme salate e dolci come semifreddi o Cheesecake con marmellata di arance.



Caratteristiche salutari dei nostri formaggi di Capra:

- **Alta digeribilità** (ideale per bambini e anziani);
- **LATTE CON BASSO CONTENUTO DI GRASSI.**



**Temperatura ideale di servizio: 15 °C**, una volta tolta dal frigo attendere che raggiunga la giusta temperatura.