

San Lorenzo

**ARBIORA**

*Formaggi*  
*l'arte dell'affinare*

CATALOGO  
2020





# Affinatori dal 1998

L'Affinatore di Formaggi è una figura professionale nata in Francia, è richiesta grande esperienza e competenza nel mondo caseario in quanto il compito di un buon affinatore consiste nel portare i formaggi ad una maturazione ottimale, prendendosene cura al meglio, rispettando i tempi, le temperature, le umidità che permettono al formaggio stesso di evolvere nel migliore dei modi. L'affinatore lavora il formaggio fresco e lo segue per tutta la fase di stagionatura. Può decidere di aromatizzarlo con erbe o spezie, arricchirlo stagionato in vinacce, in paglia o nelle foglie di tabacco. Ad esso anche il compito di scegliere il giusto locale di affinamento come grotte naturali e cantine. Un arte che mira ad arricchire il formaggio stesso valorizzandolo al meglio per estrapolarne caratteristiche uniche, ottenendo un prodotto di altissima qualità, raro e pregiato.

Sin dalla nostra nascita, nel lontano 1998, la nostra missione è stata quella di valorizzare a pieno i profumi e il latte delle nostre terre. Abbiamo sempre puntato a stagionare formaggi a latte crudo, l'unico in grado di trasportare a pieno l'essenza degli aromi del territorio. Inoltre non meno importante su prodotti da latte di animali felici, liberi al pascolo, in modo da affinare formaggi già ricchi di complessità aromatiche, date dalle erbe spontanee dei nostri terreni. Negli anni abbiamo principalmente lavorato su formaggi di capra, cercando di valorizzare al meglio le tradizioni e le usanze storiche che pian piano andavano scomparendo.

ARBIORA





# *Roccoverano* *alle origini della robiola*

Il primo documento scritto intorno all' anno Mille e conservato nell' archivio della chiesa di Roccoverano, menziona un formaggio chiamato rubeola preparato con latte caprino. Con il passare dei secoli la caseificazione del latte di capra si è concentrata nei confini della langa astigiana e nella Val Bormida dove essa in variante leggermente più fresca veniva chiamata 'Formaggetta'. Un territorio suggestivo di colline alte (600-800 metri s.l.m) solcate da antichi terrazzamenti in pietra arenaria, con prati naturali ricchi di centinaia di erbe selvatiche, in un clima mitigato dal vicino Mar Ligure. Il vento di mare che da insenature naturali riesce a raggiungere alcuni alpeggi e a migliorare la 'salinità' del latte, permette di ottenere un gran numero di formaggi, variegati, saporiti, di intensità e sfumature organolettiche diverse in base alla stagionalità e alla geografia dei pascoli.

La Robiola è un formaggio a pasta fresca, compatta, ottenuto dalla lenta coagulazione del latte crudo caprino. La sua produzione è prevalentemente concentrata fra la primavera e l'autunno, quando gli animali possono pascolare nei prati. Nel formaggio si rilevano i variegati sentori delle erbe e dei fiori tipici del territorio circostante. Con l'autunno le fragranze floreali si concentrano in concomitanza con la riduzione della produzione di latte, donando al formaggio maggiore complessità.

ARBIOIRA in dialetto piemontese indica la robiola e sin dalla nascita, la nostra azienda, ha aiutato a frenare lo spopolamento delle nostre colline, percorrendo la valorizzazione del formaggio tipico, valorizzando l'antica ricetta, e difendendo a spada tratta il solo uso di latte crudo caprino.

**ARBIOIRA**





# Terroir

*"Dietro ogni formaggio c'è un pascolo  
d'un diverso verde sotto un diverso cielo"*

ITALO CALVINO



## Il latte di pascolo a salvaguardia della Biodiversità

La Biodiversità è la coesistenza in uno stesso ecosistema di diverse specie animali e vegetali, che crea un equilibrio grazie alle loro reciproche relazioni. Essa rappresenta il punto fondamentale del nostro lavoro in quanto ogni erba ci permette di apportare un contenuto di flavonoidi, terpeni, fenoli, vitamine, proteine e acidi grassi insaturi variabili da una specie all'altra, da un ambiente all'altro e nel corso della stagione. L'ingestione della moltitudine di erbe verdi arricchisce il latte di tutta una serie di molecole che contribuiscono a determinare la complessità aromatica e nutrizionale del formaggio.

## Latte crudo delle nostre terre, sinonimo di alta qualità

Il latte crudo è quel latte che non è stato sottoposto ad alcun trattamento termico, non riscaldato a una temperatura superiore ai 40°C, è l'unico in grado di trasferire in pieno gli aromi e i profumi del suo territorio, di trasportare inalterate le erbe e i fiori dei pascoli, le caratteristiche delle razze autoctone. Inoltre rispetto al latte trattato termicamente include un maggior contenuto di enzimi e vitamine del gruppo B, C e acido folico. Tutto ciò in armonia col territorio e la manualità dei pastori e casari, rende i formaggi, più complessi, più interessanti.

**ARBIOIRA**





# Formaggi

## ROBIOLE AL NATURALE

Prodotte seguendo un'antica ricetta gelosamente tramandata nella zona attorno a Roccaverano, che prevede una lenta coagulazione lattica, mescolando il latte della munta serale con quello del mattino seguente.

## AFFINATI DI PICCOLO TAGLIO

Da sempre la cultura contadina cerca di sfruttare e unire le peculiarità dei propri prodotti. Nascono così le Robiole Affinate, impreziosite con ingredienti naturali, che ne modificano la struttura, e ne arricchiscono gli aromi naturali.

## FORMAGGI A PASTA MOLLE E A PASTA DURA

Formaggi di 'grande formato' nati dalla necessità di produrre con l'abbondante e profumato latte estivo pezzature più grosse per aumentare i tempi di stagionatura.

## PLATEAU - SELEZIONI ARBIORA

Selezioni di formaggi Arbiora, in eleganti casettine di legno, scoprite la varietà di profumi e sapori che il latte può offrirvi.

## EDIZIONI LIMITATE

Dalla passione e la ricerca, una sezione dedicata alle nostre produzioni in tiratura limitata.



**ARBIOORA**



# Formaggetta

## al latte crudo di pascolo

Ogni erba, apporta un contenuto di sostanze variabili, da un ambiente all'altro da una varietà all'altra. L'ingestione immediata di ciascuna di esse arricchisce il latte di una serie di molecole che contribuiscono a determinare la complessità aromatica e nutrizionale del formaggio. Tutto ciò viene preservato utilizzando la tecnica a crudo, che non prevede la pastorizzazione e permette di mantenere inalterate i vari benefici dati dal pascolo.

Codice prodotto	Descrizione breve	Latte	*peso stimato	Confezione minima	Stagionatura minima
<b>KFL01</b>	<b>Formaggetta al latte crudo</b>	<b>100%</b>	<b>250 gr</b>	<b>6pz</b>	<b>4 giorni</b>

*Fresca robiola, delicata, che racchiude tutta la complessità del latte crudo appena munto*



Modalità di Stagionatura	Tipologia	Tipo di cagliata	Tipo di pasta	Shelf life
<b>assente</b>	<b>pasta molle</b>	<b>lattica a 18°C</b>	<b>morbida suadente</b>	<b>30 giorni</b>

Latte di  
Razza  
**Rocaverano**  
**Camosciata**  
**Saneen**

Tipo di caglio  
**naturale di vitello**

Tipo crosta  
**pelle edibile**

Tipo di coltello



Tipo Taglio



\*peso minimo garantito, prodotto soggetto a calo peso naturale



# Frustè

## caprino semistagionato



Delicato e fragrante, questo caprino, dalla forma cilindrica allungata, viene prodotto lasciando sgocciolare lentamente la delicata cagliata lattica in teli appesi. Successivamente a sgrondo ultimato la cagliata viene impastata, e gli viene conferita a mano la classica forma a cilindro. Successivamente salato e posto in stagionatura per circa 20 giorni.

Codice prodotto	Descrizione breve	Latte	*peso stimato	Confezione minima	Stagionatura minima
<b>KFR01</b>	<b>*Frustè al naturale</b> <i>Delicato e fragrante caprino semistagionato</i>	<b>100%</b>	<b>150gr</b>	<b>8pz</b>	<b>20 giorni</b>



Modalità di Stagionatura	Tipologia	Tipo di cagliata	Tipo di pasta	Shelf life
<b>in cantina</b>	<b>pasta molle</b>	<b>lattica a 19°C</b>	<b>delicata fragrante</b>	<b>21 giorni</b>

Latte di Razza	Tipo di caglio	Tipo crosta
<b>Roccoverano Camosciata Saneen</b>	<b>naturale di vitello</b>	<b>crosta edibile</b>

Tipo di coltello	Tipo Taglio
	

\*peso minimo garantito, prodotto soggetto a calo peso naturale





# Robiola Filanda

Robiola simbolo di Arbiora, nata nella storica sede, prende il nome dal luogo d'origine, l'antica Filanda di Bubbio. Prodotta seguendo un'antica ricetta gelosamente tramandata nella zona attorno a Roccaerverano, che prevede una lenta coagulazione lattica, ottenuta mescolando il latte della mungitura serale a quello munto il mattino successivo.

Codice prodotto	Descrizione breve	Latte	*peso stimato	Confezione minima	Stagionatura minima
<b>KFL01</b>	<b>Robiola Filanda</b>	<b>100%</b>	<b>230 gr</b>	<b>8pz</b>	<b>20 giorni</b>

*Robiola lievemente stagionata, dal profumo dolce cremoso e suadente*



Modalità di Stagionatura	Tipologia	Tipo di cagliata	Tipo di pasta	Shelf life
<b>in cantina</b>	<b>pasta molle</b>	<b>lattica a 20°C</b>	<b>morbida suadente</b>	<b>30 giorni</b>

Latte di Razza	Tipo di caglio	Tipo di crosta
<b>Roccaerverano Camosciata Saneen</b>	<b>naturale di vitello</b>	<b>pelle edibile</b>

Tipo di coltello	Tipo Taglio
------------------	-------------



\*peso minimo garantito, prodotto soggetto a calo peso naturale





# Robiola Riserva della Filanda

La Riserva della Filanda è una piccola robiola stagionata in cantina, prodotta prolungando la stagionatura naturale della Robiola filanda. Per ottenere un buon risultato ed esaltare ancor di più i sapori di questa robiola, vengono ogni 2 giorni rivoltate e al occorrenza spazzolate, fino ad arrivare a stagionatura ottimale dalle 5 alle 6 settimane. Con questo metodo si riesce ad ottenere una robiola unica, che esprime il massimo di ciò che è il latte e la biodiversità del territorio.

Codice prodotto	Descrizione breve	Latte	*peso stimato	Confezione minima	Stagionatura minima
<b>KRV01</b>	<b>Robiola Riserva della Filanda</b> <i>Robiola classica della langa astigiana, dal profumo complesso, e dalla tessitura fine e suadente</i>	<b>100%</b>	<b>200 gr</b>	<b>6pz</b>	<b>40 giorni</b>



Modalità di Stagionatura	Tipologia	Tipo di cagliata	Tipo di pasta	Shelf life
<b>in cantina</b>	<b>pasta molle</b>	<b>lattica a 20°C</b>	<b>fine e suadente</b>	<b>45 giorni</b>

Latte di Razza	Tipo di caglio	Tipo crosta
<b>Roccoverano Camosciata Saneen</b>	<b>naturale di vitello</b>	<b>pelle edibile</b>

Tipo di coltello	Tipo Taglio
------------------	-------------



\*peso minimo garantito, prodotto soggetto a calo peso naturale



# Autentica Robiola del Bec

L'Autentica Robiola del Bec ha la particolarità di essere prodotta con il latte di fine lattazione, sfruttando il pascolo circostante, in questo periodo si ha un latte di densità e caratteristiche organolettiche particolarmente accentuate, che si riflettono nel gusto deciso di questa robiola. E' un formaggio molto raro prodotto in quantità limitate, ancor oggi questa robiola viene prodotta attraverso l'antica ricetta tramandata da madre a figlia, unendo il latte della sera al latte del mattino.

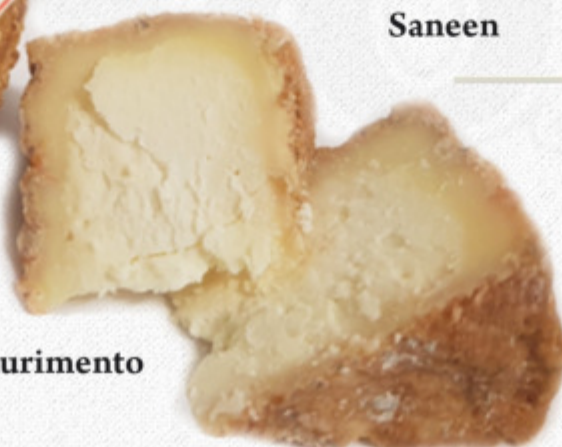
Codice prodotto	Descrizione breve	Latte	*peso stimato	Confezione minima	Stagionatura minima
<b>KBC01</b>	<b>*Autentica Robiola del Bec</b> <i>Robiola molto rara, prodotta in tiratura limitata, dal profumo complesso, e suadente</i>	<b>100%</b>	<b>250 gr</b>	<b>6pz</b>	<b>50 giorni</b>



Modalità di Stagionatura	Tipologia	Tipo di cagliata	Tipo di pasta	Shelf life
<b>in cantina</b>	<b>pasta molle</b>	<b>lattica a 22°C</b>	<b>complessa suadente</b>	<b>30 giorni</b>

Latte di Razza	Tipo di caglio	Tipo crosta
<b>Roccoverano Camosciata Saneen</b>	<b>naturale di vitello</b>	<b>crosta edibile</b>

Tipo di coltello	Tipo Taglio
------------------	-------------



\* disponibile da Ottobre a esaurimento

\*peso minimo garantito, prodotto soggetto a calo peso naturale



# Arsivò in foglie di castagno

Nel dialetto della Valle Bormida Arsivò significa stagionato, asciugato con cura, difatti questa robiola viene stagionata lentamente in foglie di castagno che le conferiscono una maturazione particolare, intensa e complessa nello stesso tempo. Nella stagionatura l'involucro naturale permette uno scambio con l'ambiente esterno, ma al contempo permette alla robiola di mantenere quasi la totale umidità del prodotto.

Codice prodotto	Descrizione breve	Latte	*peso stimato	Confezione minima	Stagionatura minima
<b>KAR01</b>	<b>Arsivò in foglie di castagno</b> <i>Arsivò significa stagionato, asciugato con cura. Infatti la stagionatura in foglie di castagno conferisce una maturazione particolare</i>	<b>100%</b>	<b>230 gr</b>	<b>4pz</b>	<b>30 giorni</b>



Modalità di Stagionatura	Tipologia	Tipo di cagliata	Tipo di pasta	Shelf life
<b>in cantina in foglia di castagno</b>	<b>pasta molle</b>	<b>lattica a 20°C</b>	<b>morbida cremosa</b>	<b>45 giorni</b>

Latte di Razza	Tipo di caglio	Tipo crosta
<b>Roccoverano Camosciata Saneen</b>	<b>naturale di vitello</b>	<b>pelle edibile</b>

Tipo di coltello	Tipo Taglio
------------------	-------------




\*peso minimo garantito, prodotto soggetto a calo peso naturale






# Neirà in cenere di ginepro

La stagionatura di formaggi morbidi come le robiolo in cenere nasce per preservare la freschezza e mantenere la morbidezza e suadenza della pasta delicata lattica. L'uso di cenere di ginepro spontaneo assolve egregiamente queste funzioni, favorendo la formazione esterna di muffe nobili. La lenta affinatura in cantina dai 30 ai 40 giorni completa la maturazione donandogli complessità pur mantenendo una pasta delicata.

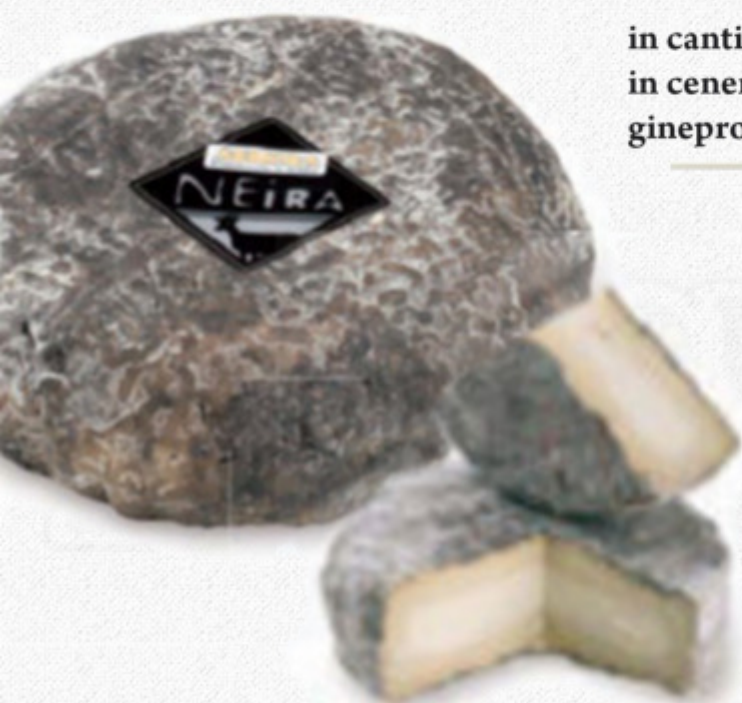
Codice prodotto	Descrizione breve	Latte	*peso stimato	Confezione minima	Stagionatura minima
<b>KNE01</b>	<b>Neirà in cenere di ginepro</b> <i>Stagionato in cenere di ginepro per preservarne la freschezza e la morbidezza.</i>	<b>100%</b> 	<b>230 gr</b>	<b>4pz</b>	<b>30 giorni</b>

Modalità di Stagionatura	Tipologia	Tipo di cagliata	Tipo di pasta	Shelf life
<b>in cantina in cenere di ginepro</b>	<b>pasta molle</b>	<b>lattica a 20°C</b>	<b>morbida suadente</b>	<b>30 giorni</b>

Latte di Razza	Tipo di caglio	Tipo crosta
<b>Roccoverano Camosciata Saneen</b>	<b>naturale di vitello</b>	<b>pelle edibile</b>

Tipo di coltello	Tipo Taglio
	

\*peso minimo garantito, prodotto soggetto a calo peso naturale





# Aviè in cera d'api

Da sempre la cultura contadina cerca di sfruttare e di unire peculiarità dei propri prodotti. Nasce così l'idea di utilizzare della nobile cera vergine d'api per ricoprire un delicato formaggio. Questa tecnica consente di ottenere formaggi a stagionatura più lunga nonostante la piccola pezzatura pur mantenendo una pasta morbida dolce e profumata.

Codice prodotto	Descrizione breve	Latte	*peso stimato	Confezione minima	Stagionatura minima
<b>KAV01</b>	<b>Aviè in cera d'api</b> <i>Delicato formaggio ricoperto da nobile cera d'api, questa tecnica consente di ottenere formaggi a stagionatura più lunga, freschi e morbidi</i>	<b>100%</b>	<b>230 gr</b>	<b>4pz</b>	<b>30 giorni</b>



Modalità di Stagionatura	Tipologia	Tipo di cagliata	Tipo di pasta	Shelf life
<b>in cantina in cera d'api</b>	<b>pasta molle</b>	<b>lattica a 20°C</b>	<b>morbida cremosa</b>	<b>45 giorni</b>

Latte di Razza	Tipo di caglio	Tipo crosta
<b>Roccoverano Camosciata Saneen</b>	<b>naturale di vitello</b>	<b>pelle edibile</b>

Tipo di coltello	Tipo Taglio
------------------	-------------



\*peso minimo garantito, prodotto soggetto a calo peso naturale







# Cubiò al miele di girasole

Nel dialetto della langa astigiana cubiò sta a significare accoppiato, unito indissolubilmente. Questo delicato formaggio nasce appunto dall' unione del latte di capra e mieli di girasole delle nostre terre. Questa tecnica consente di ottenere formaggi che stagionano più lentamente mantenendo una pasta morbida e compatta con sentori dolci e profumati, con un leggero ricordo aromatico di miele

Codice prodotto	Descrizione breve	Latte	*peso stimato	Confezione minima	Stagionatura minima
KCU01	<b>Cubiò al miele di girasole</b> <i>Cubiò significa accoppiato. Questo delicato formaggio nasce appunto dal unione del latte di capra con il miele di girasole.</i>	100% 	230 gr	4pz	30 giorni

Modalità di Stagionatura	Tipologia	Tipo di cagliata	Tipo di pasta	Shelf life
in cantina	pasta molle	lattica a 20°C	morbida suadente	45 giorni

Latte di Razza	Tipo di caglio	Tipo crosta
Roccoverano Camosciata Saneen	naturale di vitello	pelle edibile

Tipo di coltello	Tipo Taglio
	


\*peso minimo garantito, prodotto soggetto a calo peso naturale







# Snerv con bacche di ginepro

Delicata e Morbida Robiola dalla forma inusuale, a tronco di piramide, viene impreziosita da un guscio di bacche di ginepro pestate al mortaio, che gli donano freschezza e profumi unici. Stagionata lentamente in cantina dai 20 ai 40 giorni.

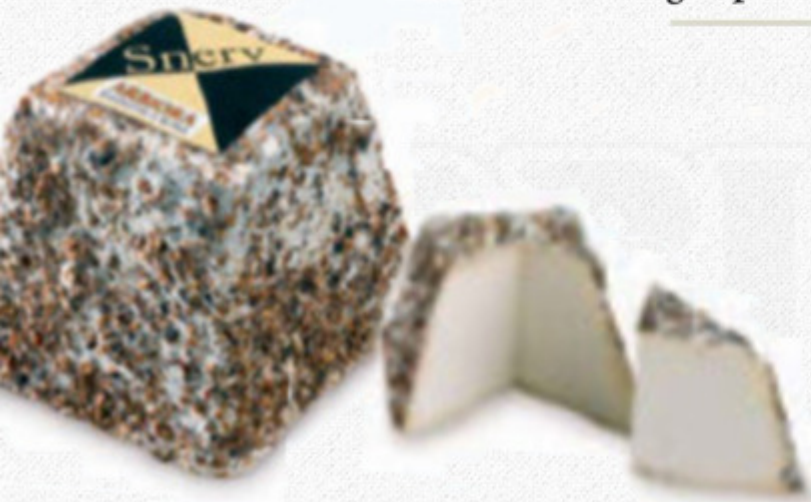
Codice prodotto	Descrizione breve	Latte	*peso stimato	Confezione minima	Stagionatura minima
<b>KSN01</b>	<b>Snerv con bacche di ginepro</b> <i>Un guscio di bacche di ginepro, pestate al mortaio dona a questo formaggio profumi unici</i>	<b>100%</b> 	<b>200 gr</b>	<b>4pz</b>	<b>30 giorni</b>

Modalità di Stagionatura	Tipologia	Tipo di cagliata	Tipo di pasta	Shelf life
<b>in cantina con bacche di ginepro</b>	<b>pasta molle</b>	<b>lattica a 21°C</b>	<b>morbida suadente</b>	<b>45 giorni</b>

Latte di Razza	Tipo di caglio	Tipo crosta
<b>Roccamerano Camosciata Saneen</b>	<b>naturale di vitello</b>	<b>pelle edibile</b>

Tipo di coltello	Tipo Taglio
	


\*peso minimo garantito, prodotto soggetto a calo peso naturale







# Sandrè in cenere di ginepro

Questo caprino molto particolare di forma cilindrica allungata viene stagionato in cenere di ginepro, che ne preserva la morbidezza e freschezza. L'uso della cenere di ginepro assolve egregiamente questa funzione, favorendo la formazione di una copertura di muffe nobili. La lenta stagionatura dai 30 ai 45 giorni gli dona un sottopelle morbido e cremoso.

Codice prodotto	Descrizione breve	Latte	*peso stimato	Confezione minima	Stagionatura minima
<b>KSA01</b>	<b>Sandrè in cenere di ginepro</b> <i>L'uso della cenere ne preserva la freschezza, favorendo la copertura di muffe nobili.</i>	<b>100%</b> 	<b>320 gr</b>	<b>4pz</b>	<b>30 giorni</b>

Modalità di Stagionatura	Tipologia	Tipo di cagliata	Tipo di pasta	Shelf life
<b>in cantina in cenere</b>	<b>pasta molle</b>	<b>lattica a 19°C</b>	<b>cremosa suadente</b>	<b>45 giorni</b>

Latte di Razza	Tipo di caglio	Tipo crosta
<b>Roccoverano Camosciata Saneen</b>	<b>naturale di vitello</b>	<b>pelle edibile</b>

Tipo di coltello	Tipo Taglio
	

\*peso minimo garantito, prodotto soggetto a calo peso naturale





# Pavè a forma di lingotto

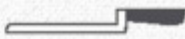

Dal latte di capra dei nostri pascoli otteniamo questo formaggio di particolare intensità e fragranza. La singolare forma a 'lingotto' gli conferisce in stagionatura un aspetto esteriore di grande maturità mantenendo un cuore morbido e fresco.

Codice prodotto	Descrizione breve	Latte	*peso stimato	Confezione minima	Stagionatura minima
<b>KPV01</b>	<b>Pavè a forma di lingotto</b> <i>Robiola dalla forma inusuale, la singolare stagionatura gli conferisce un sottopelle di grande maturità unito ad un cuore fresco e morbido</i>	<b>100%</b>	<b>350 gr</b>	<b>4pz</b>	<b>50 giorni</b>



Modalità di Stagionatura	Tipologia	Tipo di cagliata	Tipo di pasta	Shelf life
<b>in cantina</b>	<b>pasta molle</b>	<b>lattica a 21°C</b>	<b>morbida suadente</b>	<b>45 giorni</b>

Latte di Razza	Tipo di caglio	Tipo crosta
<b>Roccoverano Camosciata Saneen</b>	<b>naturale di vitello</b>	<b>pelle edibile</b>

Tipo di coltello	Tipo Taglio
	

\*peso minimo garantito, prodotto soggetto a calo peso naturale





# Roccàmur

## al latte crudo caprino

Prodotto seguendo l'antica ricetta gelosamente tramandata nella zona attorno a Roccaverano, che prevede una lenta coagulazione lattica, ottenuta mescolando il latte della mungitura serale a quello munto il mattino successivo. Estratto alla loche, ovvero col mestolo per donargli una pasta morbida e delicata. Viene affinato al naturale in cantina per un minimo di 21 giorni.

Codice prodotto	Descrizione breve	Latte	*peso stimato	Confezione minima	Stagionatura minima
<b>KFL01</b>	<b>Roccàmur</b> <i>Robiola lievemente stagionata, dal profumo dolce cremoso e suadente</i>	<b>100%</b>	<b>1200 gr</b>	<b>1pz</b>	<b>15 giorni</b>



Modalità di Stagionatura	Tipologia	Tipo di cagliata	Tipo di pasta	Shelf life
<b>in cantina</b>	<b>pasta molle</b>	<b>lattica a 18°C</b>	<b>morbida suadente</b>	<b>45 giorni</b>

Latte di Razza	Tipo di caglio	Tipo crosta
<b>Roccaverano Camosciata Saneen</b>	<b>naturale di vitello</b>	<b>pelle edibile</b>

Tipo di coltello	Tipo Taglio
------------------	-------------



\*peso minimo garantito, prodotto soggetto a calo peso naturale





# Soirè al latte crudo in cenere vegetale

Dall' idea di un formaggio nuovo utilizzando il nobile latte caprino dei nostri pascoli, nascè dopo notti insonne, tra pensieri e fantasie il Soirè.

Lavorato con un acidificazione lenta e delicata. Estratto in 5 fasi a la loche, ovvero utilizzando un mestolo, questa tecnica consente alla cagliata di spurgare in modo lento e progressivo ed ottenere una pasta morbida e suadente. Successivamente, l' affinatore volendo mantenere questa freschezza, lo impregna di cenere di carbone vegetale, e lo stagiona dolcemente per 40 giorni circa, così da portarlo al punto ottimale di stagionatura.

Codice prodotto	Descrizione breve	Latte	*peso stimato	Confezione minima	Stagionatura minima
<b>KSO01</b>	<b>Soirè</b> <i>Curioso ed intrigante formaggio morbido, in cenere vegetale</i>	<b>100%</b>	<b>1000 gr</b>	<b>1pz</b>	<b>40 giorni</b>



Modalità di Stagionatura	Tipologia	Tipo di cagliata	Tipo di pasta	Shelf life
<b>in cantina</b>	<b>pasta molle</b>	<b>lattica a 20°C</b>	<b>molle, suadente, intrigante</b>	<b>30 giorni</b>

Latte di Razza	Tipo di caglio	Tipo crosta
<b>Roccoverano Camosciata Saneen</b>	<b>naturale di vitello</b>	<b>crosta edibile</b>

Tipo di coltello	Tipo Taglio
------------------	-------------



**PREMIO - ECCELLENZA-  
ALL OMBRA DELLA MADONNINA 2018**

\*prodotto soggetto a calo peso naturale





# Tali a crosta lavata

Il latte di capra ha una straordinaria duttilità alla lavorazione, dalle sperimentazioni e dalle prove di stagionatura nasce questo formaggio inusuale. Contrariamente alla generalità dei formaggi caprini, che nascono da una cagliata lattica, questo formaggio viene coagulato ad una temperatura tra i 28-30° C aggiungendo caglio liquido di vitello. Durante l'affinamento il formaggio viene delicatamente lavato e la crosta assume la tipica colorazione rossastra. Questa tecnica consente di ottenere formaggi a pasta particolarmente morbida e profumata.

Codice prodotto	Descrizione breve	Latte	*peso stimato	Confezione minima	Stagionatura minima
<b>KTA01</b>	<b>Tali a crosta lavata</b> <i>Durante l'affinamento questo formaggio viene delicatamente lavato, e la crosta assume la tipica colorazione rossastra.</i>	<b>100%</b>	<b>2600gr</b>	<b>1pz</b>	<b>60 giorni</b>



Modalità di Stagionatura	Tipologia	Tipo di cagliata	Tipo di pasta	Shelf life
<b>in cantina a crosta lavata</b>	<b>pasta molle</b>	<b>presamica a 30°C</b>	<b>morbida elastica</b>	<b>90 giorni</b>

Latte di Razza	Tipo di caglio	Tipo crosta
<b>Roccoverano Camosciata Saneen</b>	<b>naturale di vitello</b>	<b>crosta edibile</b>

Tipo di coltello



Tipo Taglio




\*prodotto soggetto a calo peso naturale



# Matinè al latte crudo caprino

Il latte del mattino ha una valenza particolare, per questo il Matinè nasce dal latte della sola munta del mattino, per esaltare la fragranza e la suadezza del latte di capra lavorato con un acidificazione lenta e delicata.


Un attenta stagionatura nelle nostre cantine dai 90 ai 180 giorni favorisce la maturazione di una pasta profumata e suadente, complessa e importante.

Codice prodotto	Descrizione breve	Latte	*peso stimato	Confezione minima	Stagionatura minima
KMA01	<b>Matinè</b>	100%	1800 gr	1pz	120 giorni
KMAR01	<b>Matinè Riserva</b> <i>Nato dalla sola mungitura del mattino per esaltarne la fragranza e la suadezza.</i>		1200 gr	1pz	360giorni



Modalità di Stagionatura	Tipologia	Tipo di cagliata	Tipo di pasta	Shelf life
<b>in cantina</b>	<b>pasta dura</b>	<b>lattica a 22°C</b>	<b>leg.gessata, suadente, profumata</b>	<b>90 giorni</b>

Latte di Razza	Tipo di caglio	Tipo crosta
<b>Roccoverano Camosciata Saneen</b>	<b>naturale di vitello</b>	<b>crosta edibile</b>

Tipo di coltello	Tipo Taglio
	



**PREMIO - QUALITÀ SUPERIORE -  
ALL 'OMBRA DELLA MADONNINA 2018**

\*prodotto soggetto a calo peso naturale



# Linieng in foglia di Tabacco

Il Linieng (che significa 'di luglio') nasce dall'usanza, consueta in passato nelle colline a sinistra del fiume Bormida, di produrre con l'abbondante e profumato latte estivo un formaggio di maggiore pezzatura rispetto alla robiola; si potevano così dilatare i tempi di stagionatura. Oggi si produce anche negli altri periodi dell'anno e il formaggio è disponibile tutto l'anno. La pasta risulta compatta, il profumo evoluto e il gusto complesso nasce da una particolare elaborazione di questo formaggio che viene compiuta nell'ultimo periodo di stagionatura, fasciandolo con foglie di Tabacco Kentucky. Nasce così un formaggio assolutamente unico profumato e complesso.

Codice prodotto	Descrizione breve	Latte	*peso stimato	Confezione minima	Stagionatura minima
<b>KLT01</b>	<b>*Linieng in foglia di Tabacco Kentucky</b> <i>Nel ultimo periodo di stagionatura viene avvolto da foglie di tabacco, nasce un formaggio unico, profumato.</i>	<b>100%</b>	<b>1800 gr</b>	<b>1pz</b>	<b>150 giorni</b>



Modalità di Stagionatura	Tipologia	Tipo di cagliata	Tipo di pasta	Shelf life
<b>in cantina in foglia di tabacco</b>	<b>pasta dura</b>	<b>lattica a 24°C</b>	<b>suadente, profumata</b>	<b>90 giorni</b>
	Latte di Razza	Tipo di caglio	Tipo di crosta	
	<b>Rocaverano Camosciata Saneen</b>	<b>naturale di vitello</b>	<b>*crosta non edibile</b>	

Tipo di coltello

Tipo Taglio



**\* foglie di tabacco non edibili**

**\*prodotto soggetto a calo peso naturale**



# Lasostè in granella di nocciola

Nel dialetto della Valle Bormida lasostè, significa messo da parte, conservato per un'occasione particolare. Nasce da una pezzatura più grande di altri formaggi di pura capra a cagliata lattica, il che consente una stagionatura più lunga e una maturazione delicata della pasta. La cagliata viene sgocciolata in teli per poi riempire le fascere. Durante la stagionatura il formaggio viene impreziosito da granella di nocciola Piemonte che avvolgendolo gli regala una fragranza unica.

Codice prodotto	Descrizione breve	Latte	*peso stimato	Confezione minima	Stagionatura minima
<b>KLN01</b>	<b>Lasostè in granella di nocciola</b> <i>Nella stagionatura, questo formaggio viene impreziosito da granella di nocciola che gli dona una fragranza unica</i>	<b>100%</b>	<b>550 gr</b>	<b>1pz</b>	<b>30 giorni</b>



Modalità di Stagionatura	Tipologia	Tipo di cagliata	Tipo di pasta	Shelf life
<b>in cantina con nocciola</b>	<b>pasta dura</b>	<b>lattica a 22°C</b>	<b>suadente, profumata</b>	<b>45 giorni</b>

Latte di Razza	Tipo di caglio	Tipo crosta
<b>Roccoverano Camosciata Saneen</b>	<b>naturale di vitello</b>	<b>crosta edibile</b>

Tipo di coltello	Tipo Taglio
------------------	-------------



\*prodotto soggetto a calo peso naturale





# Quatordes con olio di nocciola

Il Quatordes nasce dalla necessità di produrre con l'abbondante e profumato latte estivo un formaggio di maggiore pezzatura per aumentare i tempi di stagionatura. I particolari ambienti di stagionatura conferiscono una naturale evoluzione del prodotto, inoltre durante la stagionatura viene più volte impreziosita con olio di nocciola Piemonte. La pasta risulta compatta e profumata dal gusto evoluto e complesso.

Codice prodotto	Descrizione breve	Latte	*peso stimato	Confezione minima	Stagionatura minima
KQU01	<b>*Quatordes massaggiato con olio di nocciola</b> <i>Il particolare ambiente di stagionatura conferisce una naturale evoluzione, impreziosita dal olio di nocciola.</i>	100%	<b>2500gr</b>	<b>1pz</b>	<b>120 giorni</b>



Modalità di Stagionatura	Tipologia	Tipo di cagliata	Tipo di pasta	Shelf life
<b>in cantina massaggiato olio nocciola</b>	<b>pasta dura</b>	<b>presamica a 34°C</b>	<b>compatta evoluta</b>	<b>90 giorni</b>

Latte di Razza	Tipo di caglio	Tipo crosta
<b>Roccoverano Camosciata Saneen</b>	<b>naturale di vitello</b>	<b>crosta edibile</b>

Tipo di coltello      Tipo Taglio



\*prodotto soggetto a calo peso naturale





# Bluèt di latte crudo

L'erborinatura è una tecnica di lavorazione casearia che consente lo sviluppo di muffe nella pasta del formaggio con la conseguente comparsa di caratteristiche striature e chiazze blu-verdi. La lunga stagionatura, avviene in ambienti molto umidi, per permettere alla muffa di svilupparsi, ed unita ad una lavorazione a latte crudo permette a questo formaggio esclusivo, di esaltarne la ricchezza aromatica e l'identità del luogo di produzione.

Codice prodotto	Descrizione breve	Latte	*peso stimato	Confezione minima	Stagionatura minima
<b>BLT01</b>	<b>Bluèt di latte crudo</b>	<b>100%</b>	<b>2500gr</b>	<b>1pz</b>	<b>60 giorni</b>

*Erborinato Arbiora, prodotto a latte crudo.*



Modalità di Stagionatura	Tipologia	Tipo di cagliata	Tipo di pasta	Shelf life
<b>in cantina umida</b>	<b>erborinato</b>	<b>presamica a 31°C</b>	<b>morbida ompatta</b>	<b>90 giorni</b>

Latte di Razza	Tipo di caglio	Tipo crosta
<b>Roccoverano Camosciata Saneen</b>	<b>naturale di vitello</b>	<b>crosta edibile</b>

Tipo di coltello	Tipo Taglio
------------------	-------------



\*prodotto soggetto a calo peso naturale





# Rapule sotto vinaccia

Il latte di capra di animali al pascolo dona ai formaggi eleganza e complessità, che aumentano se uniti ad altre fragranze aromatiche come quelle delle vinacce. Nasce così l'idea di produrre un formaggio di dimensioni importanti, che possa stagionare a lungo prima di proseguire l'affinamento in vinacce fermentate. Ne deriva un formaggio che mantiene una pasta morbida e delicata che si fonde con il profumo delle vinacce.

Codice prodotto	Descrizione breve	Latte	*peso stimato	Confezione minima	Stagionatura minima
<b>KRA01</b>	<b>Rapule sotto vinaccia</b>	<b>100%</b>	<b>2500gr</b>	<b>1pz</b>	<b>150 giorni</b>

*Nato dal incontro di un formaggio da latte di pascolo con vinacce che ne aumentano le fragranze aromatiche*



Modalità di Stagionatura	Tipologia	Tipo di cagliata	Tipo di pasta	Shelf life
<b>in cantina e sotto vinaccia</b>	<b>pasta dura</b>	<b>presamica a 34°C</b>	<b>morbida evoluta</b>	<b>90 giorni</b>

Latte di Razza	Tipo di caglio	Tipo crosta
<b>Roccoverano Camosciata Saneen</b>	<b>naturale di vitello</b>	<b>crosta edibile</b>

Tipo di coltello	Tipo Taglio
------------------	-------------



\*prodotto soggetto a calo peso naturale



# Plateau

Selezioni di formaggi, selezionati, dall'affinatore, al punto ottimale di stagionatura per esprimere al meglio ogni prodotto.

Codice prodotto	Descrizione breve	Latte	*peso stimato	Confezione minima	Stagionatura minima
<b>*PR4</b>	<b>Plateau Robiole</b> <i>Arsivò - affinata in foglie di castagno</i> <i>Aviè - affinata in cera d'api</i> <i>Riserva Filanda - Robiola selezione riserva</i> <i>Neirà - affinata in cenere di ginepro</i>	100% 	850gr	1pz	Ottimale
<b>*PD4</b>	<b>Plateau Pasta Dura</b> <i>Matinè Riserva -al latte del mattino</i> <i>Linieng - in foglie di tabacco kentucky</i> <i>Quatordes - con olio di nocciola</i> <i>Tali - morbido a crosta lavata</i>	100% 	850gr	1pz	Ottimale

\*Aricoli Soggetti a disponibilità





# Edizioni Limitate

Dalla passione e la ricerca, prodotti nuovi, pronti a stupire con sapori nuovi e particolari, sempre prodotti a latte crudo di pascolo.

Codice prodotto	Descrizione breve	Latte	*peso stimato	Confezione minima	Stagionatura minima	
ARO3	<b>Arbiorella all'olio d'oliva</b>	100%	200gr	3pz	3Mesi	
ARP3	<b>Arbiorella al peperoncino</b>		200gr	3pz	3Mesi	
ARM3	<b>Arbiorella al Miele</b> <i>Robiole Stagionate, conservate in vasetto di vetro.</i>		200gr	3pz	3Mesi	
*RP6	<b>Robiola Pialla</b> <i>Robiola EXTRA RISERVA ideale da piallare, con scaglia tartufo o da grattugia</i>		100%	120gr	6pz	6Mesi
*CE12	<b>Cevrin</b> <i>Formaggio lattico, di piccolo formato, la particolare pezzatura permette di sviluppare aromi particolari ed intensi.</i>		100%	50gr	12pz	30giorni



ARM3

ARO3

ARP3



RP6



CE12



# Edizioni Limitate

Dalla passione e la ricerca, prodotti nuovi, pronti a stupire con sapori nuovi e particolari, sempre prodotti a latte crudo da pascolo.

VISITA LA SEZIONE DEDICATA DEL SITO WEB PER SCOPRIRE I PRODOTTI IN EDIZIONE LIMITATA DEL MOMENTO



Ogni formaggio aspetta il suo cliente, si atteggia in modo d'attrarlo, con una sostenutezza o granulosità un po' altezzosa, o al contrario sciogliendosi in un arrendevole abbandono.

(Italo Calvino)

*San Lorenzo*

# ARBIORA

<https://arbioraformaggi.jimdo.com/>



*' Il viaggio dell'Affinatore parte dalla selezione dei migliori formaggi, prodotti da latte pregiato, con metodi antichi e perfezionati nel tempo . Con arte e maestria ne continua a sua volta il percorso prendendosene cura al meglio, cercando di estrapolarne da esso caratteristiche uniche, accompagnandolo a stagionatura ottimale, ottenendo così un prodotto di altissima qualità, raro e pregiato. '*

*Fedele Lauria*  


*Az. Agricola San Lorenzo s.s.  
di Lauria Mariangela, Fedele e Davide  
Fraz. Caldasio 119 - 15010 Ponzzone AL Italia  
<https://arbioraformaggi.jimdo.com>  
[arbioraformaggi@gmail.com](mailto:arbioraformaggi@gmail.com)  
P.Iva 02510400068*

