

Questo formaggio è prodotto con latte di mucca fino ad un massimo dell'85 %, cui viene aggiunta una percentuale di latte caprino o ovino. Un tempo era fatto esclusivamente di latte caprino, infatti i produttori stanno portando avanti una richiesta per veder riconosciuta una versione "classica" della Robiola, appunto prodotta solo con latte caprino, secondo tradizione.

E' un formaggio tipico della zona di Roccaverano, nella Langa Astigiana, ma se ne produce anche nelle zone vicine dell'Alessandrino. In particolare è prodotto nei comuni di Bobbio, Cessole, Loazzolo, Mombaldone, Monastero Bormida, Olmo Gentile, Roccaverano, San Giorgio Scarampi, Serole e Vesime in provincia di Asti; Castelletto d'Erro, Denice, Malvicino, Merano, Montechiaro d'Acqui, Pereto, Ponti, Spigno e Cartosio in provincia di Alessandria.

La Robiola di Roccaverano è l'unico formaggio italiano a base di latte caprino ad avere il marchio DOP, a testimonianza dell'antichissima usanza di utilizzare il latte di capra nella zona del Piemonte dove è prodotta.

Presenta una pelle sottilissima di colore bianco avorio, tende al paglierino se stagionata, con striature rossicce. La pasta è fresca, tenera e compatta. E' prodotta in forme tonde del diametro di 10-14 cm e del peso di 300-400 gr.

Viene consumato come formaggio da tavola tal quale o abbinato al miele e alla mostarda d'uva; in alcune zone viene conservato in albanelle con olio e sale, o anche conciato con erbe aromatiche.