



SCHEDA TECNICA

ROBIOLA

DENOMINAZIONE:

Formaggio molle da tavola prodotto con latte crudo

INGREDIENTI:

Latte crudo, sale e caglio

ORIGINE DEL LATTE:

Italia

ALLERGENI:

Latte e prodotti a base di latte

OGM:

OGM Free

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE:

Conservare a +1°/+6°C

MODALITÀ DI CONFEZIONAMENTO

Incarto per alimenti

SHELF-LIFE

45 giorni dal confezionamento (confezione integra)

GENERALITÀ:

Forma: rotonda del diametro di circa 12-14 cm e scalzo di 4-5 cm

Peso medio: 500 g

Maturazione: circa 20 giorni

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Crosta: sottile di consistenza morbida dalla caratteristica "piumatura bianca" (nel prodotto stagionato)

Pasta: struttura unita con eventuale presenza di occhiatura piccola e irregolare. Colore dal bianco al paglierino.

Sapore: caratteristico, intenso e aromatico nel prodotto stagionato

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:

E.Coli <10.000 UFC/g

Stafilococchi coagulasi positivi <10.000 UFC/g

Listeria Monocytogenes: Assente/25g

Salmonella: Assente/25g

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI per 100 g:

Energia 1292 kJ / 312 kcal

Grassi 26 g

di cui acidi grassi saturi 18 g

Carboidrati 0,4 g

di cui zuccheri 0,4 g

Proteine 19 g

Sale 2,1 g