

COD. ARTICOLO: SM1090



PIEMONTE

Robiola Tartufina

Robiola Piemontese a base di latte vaccino inoculata con scaglie di tartufo e stagionata per 10 gg. La crosta è candida, la pasta morbida di colore bianco con punti di tartufo al suo interno che donano una certa aromaticità.



INGREDIENTI:

Latte di vacca pastorizzato, sale, caglio, fermenti lattici, tartufo aestivum (2%)

CROSTA EDIBILE

Stagionatura: 10 GG

VALORI NUTRIZIONALI

(Riferiti a 100 g di prodotto)

Energia	1450 KJ/345 Kcal
Grassi	30 g - di cui acidi grassi saturi: 12.1 g -
Carboidrati	< 0.01 g - di cui zuccheri: < 0.01 g -
Proteine	25 g
Sale	2 g

ALLERGENI: latte e prodotti a base di latte
(Secondo Reg. UE N° 1169/2011)

MODALITA' DI CONSERVAZIONE: 0-4°C

ORIGINE DEL LATTE: Italia NO OGM

INFORMAZIONI DI IMBALLAGGIO*

PESO	PZ. CONF.	CARTONI per STRATO	N° STRATI X PALLET	MISURE CT	TMC
300 g	6	9	6	250x375xh110	45 gg

*GLI IMBALLI USATI PER IL CONFEZIONAMENTO SONO CONFORMI ALLA LEGISLAZIONE VIGENTE

Via A. di Dio, 185 - 28877 ORNAVASSO (VB)
Tel. 0323 837628 - Fax. 0323 837898

e.mail: commerciale@castagnasrl.com
www.castagnasrl.com

Rev. 29 Maggio 2019

Specifiche tecniche



Dimensioni

FORMA: cilindrica

SCALZO: 2-4 cm leggermente convesso

DIAMETRO :10 – 20 cm

Caratteristiche Chimiche

Umidità: 45 %

Grasso sul secco: 42 %

Sostanza secca: 55 %

Caratteristiche Microbiologiche

Secondo limiti di legge (Reg. CE 2073/2005)

Caratteristiche organolettiche

Crosta liscia, bianca o leggermente paglierina, grigio brunastra in quella stagionata. Pasta burrosa, morbida, bianca con punti di tartufo scuro, granulosa, compatta, senza occhiatura, dal sapore aromatico.