

Capra



Piccoli piaceri di montagna®

Cod. Articolo: SC2040



PIEMONTE

## Robiola al profumo di bosco

Robiola di latte caprino prodotto a latte crudo nella Langa Astigiana. La pasta è cremosa. La crosta viene aromatizzata con erbe di montagna.



### INGREDIENTI:

Latte caprino crudo, erbe aromatiche 3% (origano, timo, ginepro, erba cipollina), sale, caglio

**MATERIA PRIMA:** latte di capra crudo conforme al REG. CE 853/2004

### CROSTA EDIBILE

**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

Stagionatura: 10 gg

## VALORI NUTRIZIONALI

(Riferiti a 100 g di prodotto)

Energia	1193 KJ/285 kcal
Grassi	25.2 g - di cui acidi grassi saturi: 16.4 g -
Carboidrati	1.7 g - di cui zuccheri: 1.7 g -
Proteine	12.9 g
Sale	1.63 g

## INFORMAZIONI DI IMBALLAGGIO\*

PESO	PZ. CONF.	CARTONI per STRATO	N° STRATI per PALLET	MISURE CT	TMC
250g	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 a facce piane,  
leggermente orlate.

DIAMETRO: 10-13 cm

SCALZO: 2.5 – 4 cm leggermente convesso



## Caratteristiche organolettiche

La pasta è tenera, bianca o giallo paglierino in funzione dell'alimentazione del bestiame; è una pasta fine, e stupisce il palato per la sua delicatezza e aromaticità. Grande formaggio da gustare in occasioni speciali.

## Tecnologia di produzione

Il latte della mungitura serale, viene raffreddato a temperatura di 12-20°C e addizionato di siero innesto prodotto in azienda, per favorire la maturazione del latte. Si aggiunge il latte della mungitura del mattino e si porta a temperatura di 22°C, temperatura ottimale per la cagliata; si aggiunge il caglio e si lascia riposare per 20 ore circa. Al termine del riposo la cagliata è formata in appositi stampi, e lasciata spurgare per 24 ore; viene poi sottoposta a salatura a secco e gli stampi sono rivoltati più volte per favorire lo spurgo del prodotto, tale fase dura circa 48 ore. Viene insaporita con erbe aromatiche. A questo punto il prodotto è pronto per lo stoccaggio in cella a 4°C.

## Caratteristiche Microbiologiche

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

## Caratteristiche Chimiche

Umidità: 58.44%

Sostanza Secca: 41.56 %

Grasso sul secco: 37.5 %