

Mucca



Piccoli piaceri di montagna®

COD. ARTICOLO: SM1028



Robiola d'Alba

Formaggio a pasta molle di latte vaccino, produzione tipica di Langa. La pasta è bianca leggermente granulosa con la caratteristica di lieve acidità. Al palato è leggermente sapida



INGREDIENTI:

Latte di vacca pastorizzato, sale, caglio

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: 4 gg

VALORI NUTRIZIONALI

(Riferiti a 100 g di prodotto)

Energia 1548 KJ/370 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

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

Mucca



Piccoli piaceri di montagna®

Specifiche tecniche



Dimensioni

FORMA: Cilindrica

DIAMETRO: 10 cm

SCALZO: 2 cm leggermente convesso

FACCE: piane

Caratteristiche organolettiche

Crosta liscia, bianca o leggermente paglierina, grigio brunastra in quella stagionata. Pasta burrosa, morbida, bianca, granulosa, compatta, senza occhiatura.

Caratteristiche Microbiologiche

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

Caratteristiche Chimiche

Umidità: 52%

Sostanza Secca: 48 %

Grasso sul secco: 42 %

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