

Capra



Piccoli piaceri di montagna®

COD. ARTICOLO: SC2025



PIEMONTE

Robiola dello Spazzacamino

Questa robiola di latte caprino in purezza viene stagionata in grotta per due mesi. La pasta elastica è finemente occhiata, ha colore bianco con riflessi giallo paglierino. La consistenza della pasta è morbida, al palato risulta gustosa e con buona persistenza.



INGREDIENTI:

Latte di capra pastorizzato, sale e caglio.

CROSTA NON EDIBILE

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

MODALITA' DI CONSERVAZIONE: 0 -6 °C

ORIGINE DEL LATTE: Italia NO OGM

Stagionatura: 60 gg

VALORI NUTRIZIONALI

(Riferiti a 100 g di prodotto)

Energia	1120 KJ/ 267 Kcal
Grassi	21 g – di cui acidi grassi saturi: 14.5 g -
Carboidrati	0.91 g – di cui zuccheri: 0.91 g
Proteine	18.5 g
Sale	1.7 g

INFORMAZIONI DI IMBALLAGGIO*

PESO	PZ. CONF.	CARTONI per STRATO	N° STRATI per PALLET	MISURE CT	TMC
2.5 kg	2	6	6	485X260XH120	60 gg

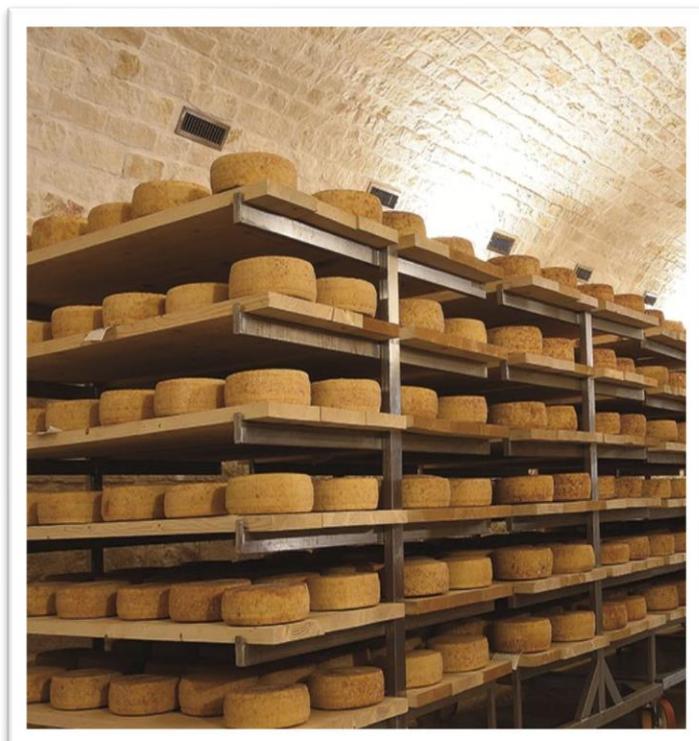
*GLI IMBALLI USATI PER IL CONFEZIONAMENTO SONO CONFORMI ALLA LEGISLAZIONE VIGENTE

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



Caratteristiche organolettiche

Prodotto dalla crosta naturale, con abbondante sviluppo di muffe color panna. La pasta è di colore paglierino fino al bianco latte, varianti legate all'alimentazione. La consistenza della pasta è morbida al palato, fondente e spalmabile. L'occhiatura è assente. Il sapore è dolce, gradevole lievemente acidulo, e con caratteristico gusto di latte se consumato fresco. Utilizzo come formaggio da tavola.

Dimensioni

FORMA: Cilindrica a facce piane

DIAMETRO: 10-12 cm

SCALZO: 4 cm leggermente convesso

Tecnologia di produzione

Prodotto ottenuto da latte caprino intero, la salatura avviene in salamoia per un tempo di 2 ore; al termine di tale fase si passa alla stagionatura del prodotto in celle ad umidità e temperatura controllata per un periodo di 60 gg.

Caratteristiche Microbiologiche

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

Caratteristiche Chimiche

Umidità: 45 %

Sostanza Secca: 55 %

Grasso sul secco: 40 %