

Chèvre



CODE DE L'ARTICLE: SC2003



PIEMONTE

Robiola di Roccaverano D.O.P

Fraîche

Le Robiola di Roccaverano D.O.P. est produite avec lait de chèvre cru. La collecte est faite toutes les semaines pour garantir la fraîcheur indispensable. La pâte est tendre, blanche ou jaune paille, fine ; en bouche sa délicatesse et son aromaticité émerveille. Grand fromage



INGRÉDIENTS :

Lait de chèvre cru, sel, présure

CROÛTE COMESTIBLE : dans le produit frais peut se produire sur la croûte une floraison naturelle de moisissure.

MATIÈRE PREMIÈRE : lait de chèvre cru entier conforme à la réglementation CE 853/2004

ALLERGÈNES : lait et produits à base de lait (Directive UE N° 1169/2011)

MÉTHODE DE STOCKAGE : 0- 4°C

ORIGINE DU LAIT : Italie SANS OGM

Maturation : 4 - 10 jours

VALEURS NUTRITIONNELLES

(En rapport à 100 g de produit)

Energie	1193 KJ/288 Kcal
Graisses	23.7 g dont acides gras saturés : 17.8 g
Glucides	2.4 g dont sucres 2.4 g
Protéines	16.2 g
Sel	0.8 g

PALETTISATION*

POIDS	UNITÉS PAR COLIS	CARTONS PAR COUCHE	N° COUCHES PAR PALETTE	TAILLE DU CARTON	TMC
300 g	6	9	6	250x375xH110	45 jours

Les emballages utilisés sont en conformité avec la législation en vigueur.

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

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

Rév. 29 Mai 2019

Spécifications techniques



Dimensions

Moule : forme cylindrique, faces planes légèrement ourlées

Diamètre : 10-13 cm

Hauteur : 2.5 - 4 cm

Caractéristiques chimiques :

Humidité : 58.44%

Matière sèche : 41.56%

Matières grasses / extrait sec : 37.5%

Caractéristiques microbiologiques :

Selon le limite légal (Règlement CE 2073/2005)

Technologie de production

Le lait de la traite du soir est refroidi à une température de 12 -20 °C et ajouté de lactosérum (produit dans l'entreprise) pour aider la maturation du lait. Le lait provenant de la traite du matin est ajouté et la température est portée à 22°C, (température optimale pour le caillé) avec greffe de présure ; le lait est laissé au repos pendant environ 20 heures. À la fin de la période de repos, le caillé est formé dans des moules et on le laisse égoutter pendant 24 Heures ; est ensuite soumis à un salage à sec et les moules sont retourné plusieurs fois pour favoriser la purge du produit, cette phase dure environ 48 heures. A ce stade, le produit est prêt à être stocké en chambre froide à une température de 4°C.

Caractéristiques

La pâte est tendre, blanche ou jaune paille dans la fonction d'alimentation du bétail ; la pâte est fine et surprend le palais pour sa finesse et son arôme. Grand fromage.