

vache



CODE DE L'ARTICLE: SM1096



Robiola Marzolina

Fromage à tartiner produit par une petite fromagerie artisanale. La pâte est de couleur blanche, souple. Le goût est doux et l'odeur est de lait frais.



INGRÉDIENTS :

Lait de vache pasteurisé, crème de lait, sel, présure. Conservateur: sorbate de potassium E202

CROÛTE COMESTIBLE

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 : absent

VALEURS NUTRITIONNELLES

(En rapport à 100 g de produit)

Energie	1209 KJ/ 293 kcal
Graisses	29 g dont acides gras saturés 20 g
Glucides	1 g dont sucres 1 g
Protéines	7 g
Sel	0.8 g

PALETTISATION*

POIDS	UNITÉS PAR COLIS	CARTONS PAR COUCHE	N° COUCHES PAR PALETTE	TAILLE DU CARTON	TMC
250 g	6	Sur requête	Sur requête	//	30 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 : cylindrique à faces plats

Diamètre : 10 – 12 cm

Hauteur : 2 – 3 cm légèrement convexe

Caractéristiques

Fromage à tartiner, de forme ronde ; la pâte est blanche et douce ; le goût est doux et l'arôme de lait frais coagulé.

Caractéristiques microbiologiques

Selon le limite légal (Règlement CE 2073/2005)

Caractéristiques chimiques :

Humidité : 60 %

Matière sèche : 40 %

Matières grasses / extrait sec : 50 %