



CASTAGNA DISTRIBUZIONE ALIMENTARE SRL

Via A. Di Dio n. 185

28877 ORNAVASSO (VB)

P.IVA:00900980038 - Tel. 0323 837628

www.castagnasrl.com; commerciale@castagnasrl.com

IT
01/207
CE

SCHEDA TECNICA

Cod. Articolo:SC2006.2

ROBIOLA DUE LATTI

Robiola prodotta esclusivamente con latte vaccino e ovino.



INGREDIENTI: Latte di vacca, latte di pecora, panna, sale, caglio.

ORIGINE DEL LATTE: Italia NO OGM

FORMA: Quadrata

STAGIONATURA: 10 gg

PESO: 300 g

DIMENSIONI: 10 cm di larghezza; 14 cm di lunghezza; 5 cm di altezza.

CROSTA EDIBILE

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; si lascia riposare il latte 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, segue rivoltamento più volte per favorire lo spurgo del prodotto, tale fase dura circa 48 ore.

A questo punto il prodotto è pronto per lo stoccaggio in cella a 4°C.

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; l'intensità dei sapori è esaltata dalla stagionatura.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE: Secondo limite di legge (reg.CE 2073/2005)

CARATTERISTICHE CHIMICHE

Umidità: 46%

Sostanza secca: 54%

pH: 5,10

Materia grassa sul secco: 49%

VALORI NUTRIZIONALI RIFERITI A 100 g DI PRODOTTO

Energia: 1333 KJ/322 kcal

Grassi: 26,6 g di cui saturi 24 g

Carboidrati: 2,3 g di cui zuccheri 2 g

Proteine: 18,3 g

Sale: 0,6 g

MODALITA' DI CONSERVAZIONE: 0-6°C

TMC: 45 gg

IMBALLO: Confezione da 6 pz

Gli imballi usati per il confezionamento sono conformi alla legislazione vigente

LISTA ALLERGENI DIRETTIVA CE2007/68

PRESENTE	TIPOLOGIA
	1 Cereali contenenti glutine (grano, segale, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati.
	2 Crostacei e prodotti a base di crostacei
	3 Uova e prodotti a base di uova
	4 Pesce e prodotti a base di pesce
	5 Arachidi e prodotti a base di arachidi
	6 Soia e prodotti a base di soia
X	7 Latte e prodotti a base di latte
	8 Frutta a guscio, cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci di anacardi, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati
	9 sedano e prodotti a base di sedano
	10 Senape e prodotti a base di senape
	11 Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo
	12 Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO ₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
	13 Lupini e prodotti a base di lupini
	14 Molluschi e prodotti a base di molluschi