



**Robiola tre  
latti infogliata**



**Art. 00190  
00229  
00805**

**Rev. N. 1  
1 Luglio 2022**

**DESCRIZIONE PRODOTTO:** Robiola prodotta nell'alta Langa, a base di latte vaccino, ovino, caprino. Stagionata 15 giorni, la crosta rugosa e vellutata contrasta con la pasta morbida che maturando tende a cremificare, donandole un gusto intenso e ricco che amalgama la cremosa miscela dei 3 latti. L'affinamento in foglie la rende ancora più particolare e unica.

**INGREDIENTI:** latte, latte ovino, latte caprino, caglio e sale

**PAESE DI MUNGITURA:** Italia

**PAESE DI TRASFORMAZIONE:** Italia

**FORMA:** rotonda

**PESO:** 0,300 Kg

**STAGIONATURA:** 8-10 gg

**CROSTA EDIBILE** avvolta in foglie di porro, verza, radicchio **non edibili**

**CODICE:** 8052190504549 (art. 00190-porro), 8052190501142 (art. 00229 – incavolata), 8052190501081 (art. 00805 - radicchio)

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:** E' un formaggio morbido, delicato, dalla pasta di colore paglierino con superficie morbida e cremosa, dal sapore delicato e rotondo, fine e gustoso tipico dei sapori delle Langhe. Con la maturazione all'interno delle foglie, il prodotto tende a cremificare ed acquistare un retrogusto vegetale.

**TECNOLOGIE DI PRODUZIONE:** il latte di vacca è addizionato al latte ovino e caprino, aggiunto il caglio naturale, viene agitato e poi lasciato riposare, in attesa della formazione della cagliata. La cagliata viene tagliata più volte; a questo punto è pronta per essere messa negli stampi dove viene fatta spurgare per eliminare il siero in eccesso. In questo periodo il formaggio viene girato più volte e salato. Dopo 8/10 gironi di maturazione è pronto per il confezionamento e la vendita.

**CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:**

Escherichia coli: <100 UFC/g  
Stafilococchi coagulasi positivi: <10 UFC/g  
Listeria monocytogenes: Assente in 25 g  
Salmonella Spp: Assente in 25 g

**DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE**

– valori medi per 100g:

Valore energetico: 1219kJ – 294Kcal  
Grassi: 25 g di cui acidi grassi saturi: 18 g  
Carboidrati: 1,3 g di cui zuccheri: 0 g  
Proteine: 16 g  
Sale: 1 g

**La Casera Srl**

Partita IVA

**TMC:** 35 gg

**MODALITA' DI CONSERVAZIONE:** +4/+6°C

**IMBALLO:** 6 pz per vassoio

Codice Fiscale:

02216990032

Registro Imprese

02216990032

N. REA 198068

**NB: TUTTI GLI IMBALLI USATI SONO CONFORMI ALLA NORMATIVA VIGENTE**

Via Vidic

28923 Verbania

Trobasso (VB)

Tel 03253 517251

Fax 0323 402735

info@formaggidieros.it

**Elenco allergeni presenti nell'allegato II REG. CE 1169/2011**

7. Latte e prodotti derivati, incluso lattosio