

CASTAGNINO

Robiola fabriqué exclusivement à partir du lait de chèvre, transformé cru, châtaignier feuilles séchées liées à la main.

INGRÉDIENTS: Lait de chèvre cru, sel, présure.

ORIGINE DU LAIT: Italie NO OGM

FORME: cylindrique avec des faces planes, légèrement avec bordure

DIAMÈTRE: 10 - 13 cm **PIEDS NUS:** de 2,5 à 4 cm légèrement convexe **POIDS:** 200 g

CROÛTE PAS COMESTIBLE enveloppé dans des feuilles de châtaigniers **VIEILLISSEMENT:** 30 jours

TECHNOLOGIE DE PRODUCTION: Le lait provenant de la traite du soir, est refroidi à une température de 12- 20°C et l'addition de produit de petit-lait dans l'entreprise, pour favoriser la maturation du lait. On ajoute du lait de la traite du matin et se déplace à une température de 22 ° C, la température optimale pour le caillé, on ajoute la présure. Il a laissé reposer le lait pendant environ 20 heures. A la fin de reposer 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 tournées plusieurs fois pour faciliter la purge du produit, cette phase dure environ 48 heures. A ce stade, le produit est prêt pour le stockage dans la cellule à 4°C, et est enveloppé dans des feuilles de châtaignier pour la maturation.

CARACTERISTIQUES: La pâte est tendre, blanc ou jaune pâle en fonction d'alimentation du bétail; il est une pâte fine, et surprend le palais pour sa finesse et son arôme, et l'intensité des saveurs améliorées de raffinage.

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES: Selon la limite légale (règlement CE 2073/2005)

CARACTÉRISTIQUES CHIMIQUES:
Humidité: 54,2%
Matière grasse en matière sèche: 43,2%
Matière sèche: 45,8%

INFORMATION NUTRITIONNELLES EN CE QUI CONCERNE 100 g de produit:

Énergie: 1193 kJ / 285 kcal
Graisses: 25 g dont saturés 16,4 g
Glucides: 1,7 g dont sucres 1,7g
Protéines: 12,9 g
Sel: 1,63 g

LA MÉTHODE DE STOCKAGE: 0-4 ° C

TMC: 45 jours

EMBALLAGES: Paquet de 6 pièces

NOTES: L'emballage utilisé pour emballer conforme à la législation en vigueur

DIRECTIVE LISTE allergènes CE2007/68

PRÉSENT	TIPOLOGIA
	1 Céréales contenant du gluten (blé, seigle, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits dérivés.
	2 crustacés, mollusques et crustacés
	3 oeufs et les produits à base d'œuf
	4 Poissons et fruits de mer
	5 arachides et produits à base d'arachides
	6 Soja et produits à base de soja
X	7 Lait et à base de lait
	8 écrous, à savoir amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de macadamia et du Queensland et dérivés
	9 Produits céleri et céleri-base
	10 Produits de moutarde et de la moutarde à base de
	11 Les graines de sésame et de graines de sésame produits à base de sésame
	12 Dioxyde de soufre et sulfites en concentrations de plus de 10 mg / kg ou 10 mg / litre en termes de SO ₂ total à calculer pour les produits tel que proposé prêt à la consommation ou reconstitué selon les instructions du fabricant.
	13 Lupins et produits à base de lupin
	14 Mollusques et produits à base de mollusques