

ROBIOLA D'ALBA AL TARTUFO

Fromage grasse , a pates molles et cuit, produit Alba et d'autres villes dans la province de Cuneo avec du lait entier de vache avec avec truffe floconnée ajoutée, produits typique de Alba

INGRÉDIENTS: **Lait**, sel, présure, ferments lactiques, truffe noire (tuber aestivum 1,5%), arôme.

ORIGIN DU LAIT: Italia NO OGM FORME: Cylindrique FACE: plane

DIAMÈTRE: 10-20 cm PIEDS NUS: 2-4 cm légèrement convexe POIDS: 200 g

CROÛTE COMESTIBLE VIEILLISSEMENT: 15 jours

CARACTÉRISTIQUES: Croûte lisse, blanche ou légèrement jaune pâle, gris brunâtre chez les personnes âgées. Pâtes au beurre, doux, blanc avec des taches de truffes noires, granuleuse, compact, sans trous, la saveur aromatique, caractérisé par la surface foliaire de la truffe.

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

CARACTÉRISTIQUES CHIMIQUES: Humidité: 52%
Matière sèche: 48%
Matière grasse en matière sèche: 42%

VALEURS NUTRITIONNELLES pour 100 g de produit:

Energie: 1394KJ/336kcal
Graisse: 27 g dont saturés 15 g
Glucides: 1,1 g dont sucres 0,7g
Protéines: 22 g
Sel: 1,66 g

LA MÉTHODE 'DE CONSERVATION: 0-4°C TMC: 45 jours

EMBALLAGE: Paquet de 6 pièces

REMARQUE: Les **sacs en plastique** utilisés pour l'**emballage** sont conformes à la législation actuelle

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