

**ROBIOLA DUE LATTI**

Robiola produit exclusivement avec du lait de vache et de chèvre.

**INGRÉDIENTS:** Lait de vache, lait de brebis, crème, sel, présure.

**ORIGINE DU LAIT:** Italie

**NO OGM**

**FORME:** Carré

**VIEILLISSEMENT:** 10 jours

**POIDS:** 300 g

**DIMENSIONS:** 10 cm de large; 14 cm de longueur; 5 cm de hauteur.

**CROÛTE COMESTIBLE**

**TECHNOLOGIE DE PRODUCTION:** Le lait de la traite du soir, est refroidi à une température de 12-20°C et ajouté à la greffe de lactosérum produite à la ferme, pour favoriser la maturation du lait.

La traite du lait est ajoutée le matin et portée à une température de 22°C, une température optimale pour le caillé, de la présure est ajoutée; laisser le lait reposer pendant environ 20 heures.

À la fin du repos, le caillé est moulé dans des moules spéciaux et laissé en purge pendant 24 heures; il est ensuite soumis à un salage à sec, suivi d'un retournement plusieurs fois pour faciliter la purge du produit, cette phase dure environ 48 heures. À ce stade, le produit est prêt pour le stockage dans une cellule à 4°C.

**CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES:** Les pâtes sont tendres, blanches ou jaune paille en fonction de l'alimentation du bétail; c'est une pâte fine, et elle étonne le palais pour sa délicatesse et son aromaticité; l'intensité des arômes est renforcée par la maturation.

**CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES:** Deuxième limite de la loi (rég.CE 2073/2005)

**CARACTÉRISTIQUES CHIMIQUES**

Humidité: 46%

Substance sèche: 54%

pH: 5,10

Teneur en graisse sur sèche: 49%

**VALEURS NUTRITIONNELLES EN CE QUI CONCERNE 100 g DE PRODUIT:**

Energie: 1333 KJ / 322 kcal

Graisses: 26,6 g dont saturés 24 g

Glucides: 2,3 g dont sucres 2 g

Protéines: 18,3 g

Sel: 0,6 g

**MÉTHODE DE STOCKAGE:** 0-6 ° C

**TMC:** 45 jours

**EMBALLAGE:** Paquet de 6 pièces

L'emballage utilisé pour l'emballage est 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