

**ROBIOLA TRE LATTI**  
 Robiola fait exclusivement avec du lait de vache, de chèvre et de brebis, spécialité des Langhe.

**INGREDIENTS:** lait de vache pasteurisé, lait de chèvre pasteurisé, lait de brebis pasteurisé, crème, sel, présure.  
**ORIGINE DU LAIT:** Italie **NO OGM**  
**FORME:** cylindrique avec des faces planes légèrement tranchant **DIAMETRE:** 10 - 13 cm  
**PIEDS NUS:** 2,5- 4 cm légèrement convexe **POIDS:** 250 g **CROÛTE COMESTIBLE**

**TECHNOLOGIE DE PRODUCTION:** Le lait est pasteurisé à des températures très basses (mais toujours dans la loi), pour maintenir en vie la flore bactérienne qui distingue les saveurs d'une grande classe. Le caillé est versé dans des moules pour la maturation; le produit est emballé après 8-10 jours

**VIEILLISSEMENT:** 15 jours  
**CARACTÉRISTIQUES:** La pâte est tendre, blanc ou jaune pâle en fonction d'alimentation du bétail; il a un doux goût rond, fin et savoureux, comme les vieilles saveurs de Langhe.

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

**CARACTÉRISTIQUES CHIMIQUES:** Humidité: 49%  
 Matière sèche: 51%  
 Matière grasse en matière sèche: 54,5%

**INFORMATION NUTRITIONNELLE EN CE QUI CONCERNE 100 g DE PRODUIT:**  
 Énergie: 1278 kJ / 308 kcal  
 Graisses: 25,4 g dont saturés 21,4 g  
 Glucides: 1,4 g dont sucres 1 g  
 Protéines: 18,5 g  
 Sel: 0,6 g

**LA MÉTHODE DE STOCKAGE:** 0-6 ° C **TMC:** 45 jours **EMBALLAGE:** 6 pièces pour paquet  
 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