

ROBIOLA DI ROCCAVERANO DOP -Cod. FITA175-



DESCRIZIONE GENERALE DEL PRODOTTO


La Robiola di Roccaverano è l'unico formaggio italiano di capra DOP. **Latte crudo**, fresca, tenera e compatta. L'alimentazione delle capre, che al foraggio verde uniscono erbe aromatiche, conferisce al latte un sapore particolare. Può essere gustata fresca con sapore delicato, oppure stagionata con un sapore più marcato e gusto pieno. Si consiglia di abbinarla con un vino bianco e leggero.

INGREDIENTI

Latte crudo di capra, caglio, sale.

Origine del latte: Italia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Tipologia di prodotto:	Formaggi
Origine:	Italia; Regione: Piemonte
Produttore:	IT 01/754 CE
Trattamento del latte:	crudo
Certificazioni:	DOP 
Crosta:	sì, leggermente fiorita (edibile)
Profilo sensoriale:	forma rotonda con diametro da 10 cm, peso di circa 250 g. Pasta molle di colore bianco latte, nessuna occhiatura, crosta leggermente rugosa, fiorita ed edibile. Sapore dolce, ma intenso del latte di capra, un formaggio che stupisce ad ogni assaggio.
Stagionatura:	circa 20 giorni
Peso:	circa 250 g (fisso)
Periodo di conservazione:	90 giorni dalla produzione
Modalità di conservazione:	in frigo tra +2°C / +6°C.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE MEDIA PER 100 G DI PRODOTTO

Energia	241 kcal / 1011 kJ
Grassi	19,5 g
di cui saturi	14,2 g
Carboidrati	1,5 g
di cui zuccheri	1,5 g
Proteine	18,9 g
Sale	1,0 g



CARATTERISTICHE FISICO-CHIMICHE MEDIE

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

<i>Salmonella spp</i> : assente in 25 g	<i>Listeria monocytogenes</i> : assente in 25 g	Lieviti e Muffe: < 10 ³ UFC/g
<i>Staphylococcus coagulasi</i> +: < 10 ³ UFC/g	<i>Escherichia coli</i> β -glucuronidasi +: < 10 ³ UFC/g	Coliformi totali: < 10 ⁴ UFC/g
Tossine stafilococciche: non rilevate in 25 g		

INGREDIENTI ALLERGENICI (REG. UE N. 1169/2011) E OGM

Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio).

Prodotto esente da OGM.

Nota: adeguate procedure di lavorazione e pulizia sono adottate per evitare *cross-contamination*.

I prodotti non imballati ermeticamente sono soggetti a disidratazione nel corso della loro shelf-life. I nostri fornitori applicano la direttiva europea n. 76-211 al momento della preparazione/confezionamento. I nostri fornitori applicano tutti i regolamenti europei vigenti in materia di etichettatura, criteri microbiologici, confezionamento, contaminanti e OGM.

Emissione: Responsabile HACCP
24/06/2021

Verifica ed approvazione: Direzione

