

ROBIOLA ALLA MENTA -Cod. FITA022-



DESCRIZIONE GENERALE DEL PRODOTTO

Affinata con menta selvatica di montagna. Ogni formella, viene ricoperta ed avvolta a mano con menta essiccata poi stagionata per qualche giorno in apposite casse. Profumo fresco e pepato con ricca dominanza di menta.

INGREDIENTI

Latte, sale, caglio. Sulla crosta foglie di menta sbriciolate.

Origine del latte: Italia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Tipologia di prodotto:	Formaggi
Origine:	Italia; Regione: Lombardia
Produttore:	IT D6V4R CE
Trattamento del latte:	Pastorizzato
Certificazioni:	-
Crosta:	sì, fiorita con foglie di menta sbriciolate (edibile)
Profilo sensoriale:	forma parallelepipedica quadrangolare a scalzo diritto con facce piane. Lato 10 cm ca., altezza dello scalzo 4 cm ca., peso 700 g ca. L'aspetto della crosta è sottile e bianca. La struttura della pasta è omogenea e morbida, dal colore bianco. L'aroma ed il sapore sono delicato e fresco della menta.
Stagionatura:	circa 30 giorni
Peso:	circa 600 g (fisso)
Periodo di conservazione:	circa 2 mesi dalla spedizione.
Modalità di conservazione:	in frigo tra +2°C / +6°C.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE MEDIA PER 100 G DI PRODOTTO

Energia	328 kcal / 1362 kJ
Grassi	27,0 g
di cui saturi	19,0 g
Carboidrati	2,5 g
di cui zuccheri	0,0 g
Proteine	20,0 g
Sale	1,5 g



CARATTERISTICHE FISICO-CHIMICHE MEDIE

Umidità Totale:	46%
MG su SS:	45%

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 ² UFC/g	<i>Escherichia coli β-glucuronidasi</i> +: < 10 ³ UFC/g	Coliformi totali: < 10 ⁴ UFC/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

Verifica ed approvazione: Direzione

