

ROBIOLINA ARCOBALENO -Cod. FITA070-



DESCRIZIONE GENERALE DEL PRODOTTO

Produrre formaggio è un'arte complessa ed è il risultato di più fattori combinati quali razza e alimentazione del bestiame, abilità del casaro, stagionatura ed affinatura. In questo contesto la Robiolina Arcobaleno è il risultato di una lavorazione artigianale. Forma quadrata di circa 10 cm di lato e un profumo di latte, liquirizia e fiori di campagna. Il decoro è formato da una miscela di erbe aromatiche, essiccate delicatamente e trasformate in prodotto edibile di alta qualità.

INGREDIENTI

Latte, sale, caglio, *Penicillium candidum*. Petali di fiori edibili sulla crosta.

Origine del latte: Italia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Tipologia di prodotto:	Formaggi
Origine:	Italia; Regione: Piemonte
Produttore:	IT D6V4R CE
Trattamento del latte:	Pastorizzato
Certificazioni:	-
Crosta:	sì, fiorita con petali di fiori edibili (edibile)
Profilo sensoriale:	forma rotonda ed appiattita con diametro da 15 cm, facce piane o quasi e scalzo convesso, peso di circa 200 g. Pasta morbida, compatta, ma al contempo cremosa e lucida di colore bianco a giallo/bianco. Sapore dolce e delicato al palato.
Stagionatura:	circa 30 giorni
Peso:	circa 200 g (fisso)
Periodo di conservazione:	circa 30 giorni dalla spedizione.
Modalità di conservazione:	in frigo tra +2°C / +6°C.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE MEDIA PER 100 G DI PRODOTTO

Energia	353 kcal / 1464 kJ
Grassi	29,0 g
di cui saturi	20,0 g
Carboidrati	1,0 g
di cui zuccheri	0,2 g
Proteine	21,0 g
Sale	1,0 g



CARATTERISTICHE FISICO-CHIMICHE MEDIE

Umidità Totale: 63%
MG su SS: 50%

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

