



Robiola centro valle

*“Sapore e profumo intenso
per un formaggio da veri intenditori”*





ROBIOLA CENTRO VALLE

Cod. art:

Cod. ean:

Caratteristiche organolettiche

Ingredienti

latte, caglio e sale

Forma

parallelepipedo quadrangolare a facce piane con scalzo diritto

Peso

kg.0.5-0.9

Colore pasta

bianca unita e leggermente grumosa eventualmente con piccoli distacchi

Colore crosta

bianca

Consistenza

struttura unita, leggermente granulosa piu' compatta e fondente con la stagionatura

Sapore

caratteristico leggermente acidulo

Odore

aromatico, tipico

Caratteristiche microbiologiche

Coliformi totali <10'000 ufc/g

E.coli <100 ufc/g

Stafilococco aureus <100 ufc/g

Salmonella assente in 25g

Listeria m. assente in 25g

Carica batterica <100'000 ufc/g

Caratteristiche chimico fisiche

Umidita' 50-55%

Lipidi 23-25%

Protidi 17-19%

Grassi >50%

Ceneri 2.5-2.7%

Modalita' di conservazione: T° da 0° a 4°c

Tempo di conservazione: 30 gg

Modalita' di distribuzione: Automezzi refrigerati



Via Brescia, 51/A
24060 Grumello del Monte (BG)
Tel. +39035830458 - Fax +39035830037
www.latiniformaggi.it