



Robiola oro

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





ROBIOLA ORO

Cod. art:

Cod. ean:

Caratteristiche organolettiche

Ingredienti

latte, caglio e sale

Forma

quadrata (robiola)
parallelepipedica quadrangolare a facce
piane con scalzo diritto (robiola centro valle)

Peso

kg. 0.5/0.7

Colore pasta

bianco paglierino

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