



*Robiola Martina*

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





# ROBIOLA MARTINA

Cod. art:

Cod. ean:

## Caratteristiche organolettiche

### Ingredienti

latte vaccino, sale, caglio, fermenti lattici vivi

### Forma

quadrata

### Peso

Da 450 g e 650 g

### Colore pasta

bianca

### Colore crosta

bianco con sottile piumatura

### Consistenza

morbida

### Sapore

delicato e caratteristico

### Odore

leggermente aromatico

## Caratteristiche microbiologiche

Coliformi totali	< 100.000 ufc/g
Stafilococchi coagulasi	positivi < 100 ufc/g
E. coli	< 1.000 ufc/g
Salmonella	assente in 25g
Lysteria monocytogenes	assente in 25g

## Caratteristiche chimico fisiche

Umidità	tra 52 e 58%
Residuo secco	tra 42 e 48%
Ph	tra 5.0 e 5.5

**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](http://www.latiniformaggi.it)