



*Robiola stagionata*

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





# ROBIOLA STAGIONATA

Cod. art:

Cod. ean:

## Caratteristiche organolettiche

### Ingredienti

latte, caglio e sale

### Forma

rettangolare

### Peso

kg. 0.5/0.7

### Colore pasta

bianco paglierino

### Colore crosta

rosata o rossiccia

### 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 ag,+	<100 ufc/g
Salmonella	assente in 25g
Listeria m.	assente in 25g

## 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:** 25 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)