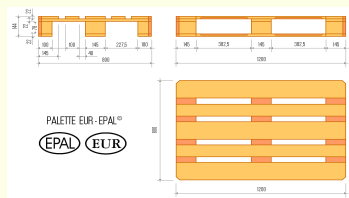


Robiola Campagnola

- Formaggio fresco da tavola a latte intero, con forma cilindrica a facce arrotondate; pasta cremosa, burrosa, nonostante non vi sia aggiunta di panna; per questo motivo può lasciarsi andare (spanciare). Non si tratta di un difetto, bensì della sua caratteristica specifica.
- La Robiola è gradevolmente profumata, sapida, dolce di latte.

CARATTERISTICHE TECNICHE:

- LATTE UTILIZZATO:** vaccino intero pastorizzato
- INGREDIENTI:** latte, sale, caglio, lievito.
Crosta edibile, può essere trattata con fecola di patate.
- TMC:** 15 giorni dalla data di confezionamento. Conservare a 4°C.
- IMBALLO:** robiola confezionata singolarmente con carta idonea per alimenti



CARATTERISTICHE:

- Peso** 0,20 – 0,30 Kg
Diametro 10 - 15 cm
Scalzo 0,5 – 1,5 cm



L'immagine ha il solo scopo di presentare il prodotto

Tabella con valori analitici

Umidità	52,76 su 100 g di prodotto
Proteine % su T.Q.	17,69 su 100 g di prodotto
Carboidrati	1,98 su 100 g di prodotto
Ceneri	2,57 su 100 g di prodotto
Fibre alimentari	<0,1 su 100 g di prodotto
Valore energetico	304 kcal/100 g
Valore energetico	1.259 kjoule/100g
Grassi	25,0 su 100 g di prodotto
Glucosio	0,03 su 100 g di prodotto
Galattosio	0,75 su 100 g di prodotto
Fruttosio	<0,01 su 100 g di prodotto
Lattosio	0,64 su 100 g di prodotto
Saccarosio	<0,01 su 100 g di prodotto
Maltosio	<0,01 su 100 g di prodotto
Maltotriosio	<0,01 su 100 g di prodotto
Sodio	3.460 mg/Kg
<i>I valori espressi nella presente tabella sono puramente indicativi</i>	
<i>Per i criteri microbiologici applicati ai prodotti alimentari si fa riferimento a quanto stabilito dal Regolamento 2073/2005/CE</i>	