

ROCCAPRINA ROBIOLA STAGIONATA DI CAPRA 400 gr

GOAT SEASONED ROBIOLA

Denominazione di vendita / Type of Cheese Formaggio di latte di capra intero, stagionato, a pasta cruda, tenera, a crosta lavata. CROSTA NON EDIBILE. / Full-fat goat's milk cheese, ripened, raw, soft, with a washed rind. NON-EDIBLE RIND

Codice articolo / Article code 1471059

Foto del prodotto / Product's Photo



Peso netto / Net Weight 400 gr

Shelf life giorni/days 45(dalla data del confezionamento/from pack date)

Temperatura conservazione / preservation temperature Da +1 a +6°C / From +1 to +6°C

Modalità di conservazione / Storage Condition Refrigerato / Refrigerated

Ingredienti / Ingredients

Ingrediente / Ingredient

Origine Geografica /
Country of origin

Latte di capra intero, sale, caglio.
100% Latte di capra, selezionato, di qualità, proveniente
da allevamenti di capre alimentate al pascolo allo
stato semibrado.

EU



Whole goat's milk, salt, rennet.
100% goat's milk, selected, quality, coming
from goat farms fed at pasture in a semi-wild
state.

EU



Caratteristiche organolettiche / Organoleptic characteristics

Aspetto esterno / Sight

Si presenta con una forma caratteristica quadrangolare. La crosta, con il disegno della paglia è sottile, rugosa/It has a characteristic quadrangular shape .The crust, with a straw pattern, is thin and wrinkled.

Colore della pasta / Paste colour

Color rosato e con leggera fioritura di microflora/pinkish color with slight microflora bloom

Consistenza della pasta / Paste Testure

La pasta è bianchissima, uniforme, compatta, morbida e fondente in bocca/The paste is very white, uniform, compact, soft and melting in the mouth.

Profumi / Scents

Tipico del formaggio caprino/typical goat cheese.

Sapore / Taste

Il sapore è pieno e aromatico tipico caprino/the taste is full and aromatic, typical of goat cheese.

Valori nutrizionali/100 g / Nutritional values/100g

Energia / Energy	1435 kJ	346 kcal
Grassi / Fat	29	g
di cui saturi / of which Saturated	22	g
Carboidrati / Carbohydrate	0	g
di cui zuccheri / of which Sugar	0	g
Sale / Salt	1.4	g
Proteine / Protein	20	g

Caratteristiche microbiologiche / Microbiological parameters

Conforme al Regolamento (CE) 2073/2005 e s.m.i. / In accordance with Regulation (EC) 2073/2005 and subsequent amendments and additions.

Consigli di consumo/ Consumption tips

Principalmente un ottimo formaggio da tavola da consumarsi come secondo piatto o a fine pasto e deve essere gustato a temperatura ambiente per esaltarne sapori ed aromi. Si presta alle più svariate preparazioni in cucina: per arricchire primi piatti, fonde facilmente, si sposa con molti alimenti. / Mainly an excellent table cheese to be consumed as a second course or at the end of a meal. It must be eaten at room temperature to exalt its flavors and aromas. It lends itself to the most varied preparations in the kitchen: to enrich first courses, it melts easily and goes well with many foods.

Dettagli logistici / Logistic details

Confezionamento /Packaging	Etichetta cartacea e incarto protettivo in film microforato trasparente/ Paper label and protective wrapping in transparent microperforated film
Imballo secondario / Secondary packaging	Scatola di cartone / Carton box
Pezzi per collo / Units per case	4-8-16

Allergeni / Allergens

Elenco allergeni / Allergens List	Allergene presente nel prodotto / Allergen present in the product
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut) o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati / Cereals containing gluten namely wheat (such as spelt and Khorasan wheat), rye, barley, oats and their hybridised strains and products thereof	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei / Crustaceans and products thereof	NO
Uova e prodotti a base di uova / Egg and products thereof	NO
Pesce e prodotti a base di pesce / Fish and products thereof	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi / Peanuts and products thereof	NO
Soia e prodotti a base di soia / Soybeans and products thereof	NO
Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio) / Milk and products thereof (including lactose)	SI/YES
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland) e i loro prodotti / Nuts namely almond, hazelnut, walnut, cashew, pecan nut, Brazil nut, pistachio nut and Macadamia nut (Queensland nut) and products thereof except for nuts used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin	NO
Sedano e prodotti a base di sedano / Celery and products thereof	NO
Senape e prodotti a base di senape / Mustard and products thereof	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo / Sesame seeds and products thereof	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO ₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti / Sulphur dioxide and/ or sulphites at concentrations of more than 10mg/kg or 10mg/L (litre) in terms of the total SO ₂ which are to be calculated for products as proposed ready for consumption or as reconstituted according to the instructions of the manufacturers	NO
Lupini e prodotti a base di lupini / Lupin and products thereof	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi / Molluscs and products thereof	NO