



## SCHEDA TECNICA ROBIOLA CAPRINA

BERTANZA FORMAGGI SRL  
VIA VITTORIO VENETO,5  
25034 ORZINUOVI (BS)

IT  
03/723  
CE



<b>Referenza</b>	<b>ROBIOLA CAPRINA</b>
<b>Marchio</b>	<b>BERTANZA</b>
<b>Codice articolo</b>	<b>490402</b>
<b>Ingredienti:</b>	<b>LATTE</b> di capra, caglio, fermenti lattici, sale.
<b>Descrizione:</b>	Formaggio di capra da tavola prodotto con solo latte caprino lavorato a crudo. Molto digeribile fresco, ottimo anche con 20/30gg di stagionatura dove emerge il sapore classico del formaggio di capra.
<b>Peso netto:</b>	450g circa
<b>Dimensioni (cm):</b>	Forma quadrata scalzo leggermente convesso o dritto di 1cm.
<b>Confezionamento:</b>	
<b>Modalità di conservazione:</b>	Temperatura +4°C / +8°C
<b>Shelf life:</b>	Preferibilmente entro 60gg dalla data confezionamento
<b>Modalità d'uso:</b>	Ready to eat
<b>Indicazioni per allergici:</b>	<b>LATTE, suoi componenti e/o derivati.</b>
<b>OGM:</b>	OGM Assenti
<b>Origine del latte:</b>	Paesi UE

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

<b>Crosta:</b>	Piumata bianca.
<b>Pasta:</b>	Morbida.
<b>Sapore:</b>	Sottile e delicato.
<b>Stagionatura:</b>	Da 3gg a 1 mese

### VALORI NUTRIZIONALI MEDI IN 100g DI PRODOTTO

<b>Valore energetico:</b>	1639,5 kJ/ 368,3 Kcal
<b>Grassi:</b>	31,34 g
<b>Di cui acidi grassi saturi:</b>	11,00 g
<b>Carboidrati:</b>	0,50 g
<b>Di cui zuccheri:</b>	0,50 g
<b>Proteine:</b>	21,10 g
<b>Sale:</b>	0,65 g

### CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE

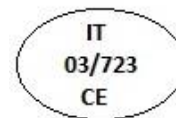
<b>Umidità:</b>	<60%
<b>Sostanza secca:</b>	45%
<b>Grasso su s.s:</b>	48%

### CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE



## SCHEDA TECNICA ROBIOLA CAPRINA

BERTANZA FORMAGGI SRL  
VIA VITTORIO VENETO,5  
25034 ORZINUOVI (BS)



<b>Stafilococchi aureus:</b>	m 100 UFC/g – M 1.000 UFC/g
<b>Escherichia coli:</b>	m 100 UFC/g – M 1.000 UFC/g
<b>Listeria monocytogenes:</b>	Assente in 25 g
<b>Salmonella:</b>	Assente in 25 g