

# Caseificio "Alta Valsesia",

Soc. Coop. r. l.  
13020 PIODE (Vercelli)

Sede Legale PIODE Via Varallo, 5

Uffici e Vendita telef. (0163) 71154

Produzione telef. (0163) 71172

Cod. Fiscale e Partita I.V.A. 00183990027

Iscrizioni: C.C.I.A.A. (vc) 71977

Tribunale (vc) Reg. Soc. Comm. N.1197

Registro Prefettizio Sezione Agricola N. 9

## La robiola rosatella



IT  
01 306  
CE

Formaggio fresco a base di latte vaccino

Ingredienti: **LATTE**, sale, caglio e fermenti lattici.

**Tecnologia di produzione:** il latte vaccino intero raccolto nelle stalle dei nostri conferenti, viene pastorizzato a 72 °C per 1 minuto, raffreddato a 39°C innestato con fermenti lattici naturali e dopo una sosta di maturazione di 60 minuti viene aggiunto il caglio di origine naturale. Dopo circa 30-35 minuti quando si è creata la cagliata il casaro effettua una serie di tagli della stessa per ottenere un granulo caseoso grande come una noce. Dopo di che la cagliata viene cotta fino a 40 °C viene estratta negli stampi, si lascia sgrondare per circa 1 ora poi viene salata ed è pronta per essere consumata.

### CROSTA EDIBILE

**Pezatura e forma:** la robiola rosatella ha forma quadrata: lato 8 cm, scalzo 5cm con un peso medio di 400 gr.

**Caratteristiche Organolettiche:** il colore della pasta è bianco con piccole occhiature, la consistenza è elastica, morbida e dal sapore di latte aromatica con sentori di erbe alpine; può essere consumata sia fresca da sola a fine pasto, oppure in abbinamento con marmellate prodotte in Valsesia, e come ingrediente in ricche e gustose insalate.

**Caratteristiche microbiologiche:** Secondo limite di legge REG CE 2073/2005

**Caratteristiche Chimiche:** Umidità: 52%  
Sostanza secca: 48%  
Grasso sul secco: 43,8%

**Valori nutrizionali riferiti a 100 g di prodotto:** Valore energetico: 368 kcal/ 1527 kj  
Grassi: 25,1 g di cui saturi: 19,8 g  
Proteine: 20,5g  
Carboidrati: <1 g di cui zuccheri: 0,83 g  
Sale: 1,2 g

**Modalità di Conservazione:** l'ambiente ideale per la stagionatura e la conservazione della toma integra è una cantina umida con temperature fra 8-12 C; una volta aperta conservare in frigorifero a 4 C°

**TMC:7 gg**

**Imballo:** sfuso o in carta idonea al contatto con gli alimenti

**Note:** gli imballi usati sono conformi alla legislazione vigente

Presenza	Elenco allergeni Allegato II REG. UE 1169/2011
	1. Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti
	2. Crostacei e prodotti derivati.
	3. Uova e prodotti derivati.
	4. Pesce e prodotti derivati,
	5. Arachidi e prodotti derivati.
	6. Soia e prodotti derivati
x	7. Latte e prodotti derivati, incluso lattosio,
	8. Frutta a guscio, cioè: mandorle ( <i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole ( <i>Corylus avellana</i> ), noci comuni ( <i>Juglans regia</i> ), noci di anacardi ( <i>Anacardium occidentale</i> ), noci di pecan ( <i>Carya illinoensis</i> (Wangenh) K. Koch), noci del Brasile ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), pistacchi ( <i>Pistacia vera</i> ), noci del Queensland ( <i>Macadamia ternifolia</i> ) e prodotti derivati, tranne frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati o di alcol etilico di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche
	9. Sedano e prodotti derivati.
	10. Senape e prodotti derivati
	11. Semi di sesamo e prodotti derivati.
	12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO2.
	13. Lupini e prodotti derivati
	14. Molluschi e prodotti derivati»;

14 maggio 2015