

<i>Azienda Agricola</i>	Scheda tecnica prodotto e fasi produttive	
<i>Az. Agr. Le Cole</i>		
<i>Casto</i>		

NOME DEL PRODOTTO	ROBIOLA	
Composizione-Ingredienti	Latte vaccino crudo, caglio di vitello liquido, sale marino	
Descrizione	Formaggio a pasta cruda (38-40 °C), prodotto con latte vaccino crudo	
Metodo di produzione	Formaggio ottenuto per coagulazione presamica di latte crudo di una o due munte	
Aspetto del prodotto	<p><b>Forma:</b> cilindrica</p> <p><b>Aspetto esteriore:</b> colore da bianco a bianco avorio in funzione della stagionatura e dell'alimentazione delle bovine</p> <p><b>Facce:</b> piane di 10-12 cm</p> <p><b>Scalzo:</b> convesso di 2-3 cm</p> <p><b>Aspetto della pasta:</b> colore da bianco a bianco avorio, di intensità variabile, consistenza morbida ed elastica.</p> <p><b>Occhiatura:</b> da assente fino a piccola e rada</p> <p><b>Peso delle forme:</b> medio di 290-320 gr</p> <p><b>Uniformità delle forme prodotte:</b> variabili per diametro e peso</p> <p><b>Stagionatura:</b> corta, minimo 3 giorni fino a 20</p>	
Aspetto della confezione	Forme intere	
Conservazione	le forme intere vanno conservate a temperatura di 8-12°C fino alla stagionatura desiderata.	
Origine del latte	Italia	
Destinazione	Alimentazione umana	
Modalità di commercializzazione	Forme intere. Mantenere in condizioni igieniche proprie a temperatura non superiore a 8 °C	
Modalità di consumo	Consumo tal quale o utilizzo in preparazioni gastronomiche o alimentari	
Precauzioni		
OGM		
Allergeni	LATTE proteina del latte	
Informazioni nutrizionali (valori medi per 100 g)	Acqua	
	Proteine	
	Grassi	
	Carboidrati	
	Kcal	
	Kj	
	Sodio	

<i>Azienda Agricola</i>		
<i>Az. Agr. Le Cole</i>	Scheda tecnica prodotto e fasi produttive	
<i>Casto</i>		

## Processo di produzione della robiola

FASE
<b>Fase 1</b> Filtrazione del latte dopo la mungitura
<b>Fase 2</b> Il latte entro le 2 ore dalla fine della mungitura viene trasferito in caldaia
<b>Fase 3 Riscaldamento</b> del latte a 39 - 40° C
<b>Fase 4</b> Aggiunta manuale del coagulante
<b>Fase 5</b> Coagulazione latte in caldaia in 35-40 minuti
<b>Fase 6</b> Taglio della cagliata manualmente, a dimensione cubi di lato 10 cm
<b>Fase 7</b> Sosta della cagliata fino a ricopertura del siero
<b>Fase 8</b> Rottura e rivoltamento della cagliata fino a dimensione noce
<b>Fase 9</b> Sosta della cagliata sul fondo della caldaia per 15-20 minuti
<b>Fase 10</b> Estrazione manuale della cagliata
<b>Fase 11</b> Immissione manuale della cagliata in negli stampi
<b>Fase 12</b> Rivoltamento delle forme
<b>Fase 13</b> Sosta (stufatura) della forma a temperatura di 20-24°C per 6 ore
<b>Fase 14</b> Salatura a secco con aspersione manuale del sale dopo 12 ore
<b>Fase 15</b> Eliminazione manuale delle fascere
<b>Fase 16</b> Asciugatura per 3-4 giorni in cella frigorifera a 5-8° C