



CASEIFICIO DELL'ALTA LANGA® S.r.l.

SCHEDA TECNICA
Robiola di Roccaverano DOP

Nome del prodotto:	ROBIOLA DI ROCCAVERANO DOP
Tipologia:	Formaggio fresco prodotto esclusivamente con latte crudo di capra.
Metodo di produzione:	Si produce con latte crudo di capra. Il latte proveniente dalla mungitura serale viene raffreddato, a seconda della stagione, a temperature che variano dai 12 ai 20 °C. e viene immesso il siero innesto (starter) autoprodotta in azienda. A questo punto inizia la maturazione del latte (acidificazione). Con l'aggiunta del latte munto il mattino successivo, e raggiungendo temperature variabili tra i 18 e i 22 °C), si ottengono le condizioni ottimali per cagliare. Addizionato con il caglio naturale, il latte viene agitato e poi lasciato riposare per un periodo che va dalle 16 alle 20 ore. La cagliata a questo punto è pronta per essere messa negli stampi dove viene fatta spurgare per 24 ore. In questo periodo la robiola viene girata più volte e salata. La salatura è fatta a secco; terminata questa fase, il formaggio viene trasferito in un locale di asciugatura, a temperatura compresa tra i 15 e i 18°C, per almeno quattro giorni, in attesa del confezionamento e della vendita.
Descrizione:	La robiola ha forma cilindrica con facce piane leggermente orlate; il peso varia da 270 a 320 grammi circa, l'altezza da 4 a 5 centimetri e il diametro da 10 a 11 centimetri. La crosta è assente e la struttura della pasta è finemente granulosa e di colore bianco latte.
Caratteristiche:	L'aroma e il sapore sono delicati, saporiti e leggermente aciduli.
Ingredienti:	- latte crudo di capra - sale - caglio naturale Non vi sono allergeni contaminanti
Parametri microbiologici, chimici:	- enterobatteriacee (?) da verificare - e.coli (100-1000 ufc/g) - salmonella (assente) - Listeria (assente) - Stafilococco (assente) - Enterotossina stafilococica (assente) - Aflatossine M1 M2 (assente) - Activity water (Ph >5 - AW>0,94) Reg. 2073 /05 e s.m.i.
Enti di certificazione e controllo:	- ASL 19 ASTI DIP. PREV. S.O.C. Serv. Veterinario Area C - Consorzio Tutela Robiola di Roccaverano DOP - Istituto Nord-Ovest Qualità – INOQ - APA – Asti (controlli funzionali – prelievi) - P.R.A.T.Z. (prelievi – analisi caseificio)
Tracciabilità:	Ogni singola Robiola di Roccaverano DOP ha sulla confezione un marchio comunitario con una sigla identificativa dell'azienda ed un numero progressivo. Inoltre sulla confezione sono riportati gli estremi del lotto di riferimento.
Conservazione:	Può essere conservato nel ripiano più basso del frigorifero, a una temperatura di circa 4°/8°C. L'importante è riporlo in contenitori di vetro o plastica con coperchio, in modo da conservare la morbidezza e non fargli trasmettere o assorbire odori.
Durata del prodotto:	Da consumarsi preferibilmente entro 45 giorni dalla data di produzione (lotto di produzione) (vedi scadenza).
Modalità d'impiego	La Robiola di Roccaverano può essere consumata sia fresca che leggermente matura. Consumata fresca e a crudo è ottima se condita con un filo d'olio extra vergine di oliva. Ma la Robiola di Roccaverano diventa anche un eccellente ripieno per cucinare antipasti caldi e ravioli.

www.caseificioaltalanga.it - info2@caseificioaltalanga.it

Sede legale: 10121 Torino (TO) - Corso Vittorio Emanuele II, 92 - Stabilimento e recapito amministrativo: **12050 BOSIA (CN)** - Via Provinciale, 17
Tel. 0173.854174-854205 - Fax 0173.854213 - R.E.A. di TO n. 30448/98 - P. IVA: 07435090019 - C.F. 06336740011

IT
01/204
CE