



• dal 1957 •



# ROBIOLA FRESCA

*Cremosa e delicata*

La Robiola della Lattoria di Chiuro è prodotta esclusivamente con il latte migliore. Ha una consistenza cremosa, gusto fresco, delicato e leggermente acidulo. In degustazione richiama la freschezza dello yogurt e libera gli aromi dell'erba verde e della nocciola. E' un formaggio molle, facilmente spalmabile, per cui è utilizzato in molte ricette, dalle semplici tartine da servire come antipasto a più elaborati primi e secondi piatti. Inoltre può essere lavorata con erbe e spezie per la preparazione di salse con cui accompagnare carni e verdure.



## ROBIOLA FRESCA

### Caratteristiche generali

#### INGREDIENTI

**Latte** pastorizzato, crema di **latte**, sale, fermenti lattici.

#### FORMATO

parallelepipedo, porzionata in vaschette

#### PESO

100 grammi

#### TRASPORTO

Automezzi refrigerati

#### TEMPERATURA

da + 0 °C a + 4 °C

Senza conservanti

Codice - Code	17078
Unità di vendita	pezzi
Imballo primario	Alu-carta - Al; vaschetta: PET top pellicola saldante: PET-PEpeel
Imballo secondario	cartone
Misure cartone	cm 30 x 14,5 - h 6 cm
Pezzi per cartone	8
Shelf life	35 giorni dalla data di produzione
Cartoni per pallet	300
Strati per pallet	15
Cartoni per strato	20
Codice EAN	8008719001143
Dimensione pallet	Euro



• dal 1957 •

**Lattoria Sociale di Chiuro** - Società Cooperativa Agricola

via Nazionale - Zona Artigianale 23 - 23030 Chiuro (SO)

tel. +39 0342 482113 - fax +39 0342 484368

info@latteriasocialechiuro.com - www.latteriasocialechiuro.com

