

Linea Robiola

Robiola Sapore di Bosco

Robiola Oro Bianco

Robiola Due Pini

Robiola Fresca "Le Maggiolette"



L'Alta Qualità del Formaggio



Cod. RO3

Cod. RO2

Cod. RO5

Cod. RO1

Robiola Sapore di Bosco: prodotto a lavorazione semicruda. Una lunga e attenta stagionatura ne esalta il sapore deciso e aromatico tipico di montagna.

Robiola Sapore di Bosco: *Produced through semi-raw process. A long and careful seasoning exalts the decisive and aromatic taste, typical of the mountains.*

Robiola Oro Bianco: Formaggio dalla pasta morbida e cremosa la cui lavorazione è mirata ad ottenere un sapore burroso.

Robiola Oro bianco: *Soft, creamy cheese attained through a specialised process which obtains a buttery taste.*

Robiola Due Pini: Formaggio dalla pasta cremosa. Il metodo di lavorazione, le sue dimensioni contenute e la particolare stagionatura, gli donano un sapore che è una somma di aromi decisi e unici.

Robiola Due Pini: *The processing method, its limited dimensions and the special seasoning, give it a taste which is a collection of decisive and unique aromas.*

Robiola Fresca "Le Maggiolette": Formaggio dalla pasta morbida e cremosa la cui lavorazione è mirata ad ottenere un sapore di latte fresco appena munto.

Robiola Fresca "Le Maggiolette": *Soft, creamy cheese attained through a specialised process which obtains a taste reminiscent of fresh milk.*

Casaria Arnoldi Valtaleggio s.r.l.

Linea Robiola



Nostro codice RO3



Nostro codice RO2



Nostro codice RO5



Nostro codice RO1

Ingredienti	latte vaccino, sale e caglio
Descrizione	Cod. RO3 stag. 50 gg. 1/4 - 1/6 di forma, peso: 400 gr. ca. dim. cm. 9x9x4,5 - 9x6x6, pezzi per imballo 4 - 10
Crosta	sottile e morbida dal colore rosso mattone
Sapore	caratteristico aromatico
Cod. RO2	stag. 30 gg., peso: gr. 700 ca. dim. cm. 13x13x3,5, pezzi per imballo 6
Crosta	sottile e morbida dal colore muffettato bianco
Sapore	caratteristico burroso
Cod. RO5	Stag. 45 gg., peso: gr. 800 ca. in 2 pz. dim. cm. 13x13x3,5 tagliato in diagg., pezzi per imballo 2 conf.
Crosta	sottile e morbida dal colore rosso mattone
Sapore	sapore burroso
Cod. RO1	Fresco, peso: gr. 700 ca. dim cm. 13x13x3,5, pezzi per imballo 6
Crosta	assente
Sapore	di latte

Ingredients	cow's milk, salt and rennet
Descriptions	Cod. RO3 seas. 50 days 1/4 - 1/6 shape, weight: approx. 400 gr. dim. side cm. 9x9x4,5 - 9x6x6, pacs. for pack 4 - 10
Crust	thin, soft of brick red colour
Taste	characteristic, aromatic
Cod. RO2	seas. 30 days, weight: approx. gr. 700 dim. side cm. 13x13x3,5, pacs. for pack 6
Crust	thin, soft of reddish colour
Taste	characteristic, palatable
Cod. RO5	Stag. 45 gg., weight: approx. gr. 800 in 2 p. dim. side cm. 13x13x3,5 - :2, pacs. for pack 2
Crust	thin, soft of brick red colour
Taste	characteristic, aromatic
Cod. RO1	fresh milk, weight: approx. 750 dim. side cm. 13x13x3,5, pacs. for pack 6
Crust	-
Taste	of milk

VALORI NUTRIZIONALI MEDI TYPICAL NUTRITIONAL VALUES / NAHRWERT VALEUR NUTRITIONNELLE MOYENNE MÈDI	PER 100 g IN / PER POUR
ENERGIA ENERGY / BRENNWERT / ENERGIE	1297 KJ (294 Kcal)
PROTEINE PROTEIN / EIWISS / PROTEINES	18,00 g
CARBOIDRATI / CARBOHYDRATE KOHLENHYURATE / GLUGIDES	0,00 g
GRASSI / FAT / FETT / LIPIDES	25,00 g

Nutrition Facts Serving size 1 oz (28g/ 1/8" cube) - Serving per container varied	
Amount per serving	
Calories 80	
Calories from Fat 60	
Total Fat 7g	11% % Daily Value*
Saturated Fat 5g	25% Calcium 11%
Trans Fat 0g	0% Not a significant source of dietary fiber,
Cholesterol 24mg	8% Vitamin C 0% and iron 0%.
Sodium 240mg	10% * Percent Daily Values are based on a 2,000 calorie diet. Your Daily Values may be higher or lower depending on your calories needs.
Total Carbohydrate 0g	0%
Protein 5g	10%

Codice Prodotto	Prodotto	Codice EAN	Shelf Life gg.	N° pezzi per Cartone	Dimensione Cartone	Codice EAN Cartone	N° Strati Pallet	N° Cartoni per Pallet
Code Produit	Produit	Code EAN	D.L.C. jj.	N° Pièces par Carton	Dimension du Carton	Code EAN Carton	N° Couches Palette	N° Cartons par Palette
Product Code N°	Product	EAN Code	Shelf Life Days	Pièces apar Carton	Case Dimensions	Carton EAN Code	Pallet Layers	N° Cartons par Pallet
Produkt Nummer	Produkt	EAN Code	Haltbarkeit Tage	Stücke pro Karton	Kartonsabmessungen	EAN Code Karton	Schichten pro Palette	Karton pro Palette
RO3	Robiola Sapore di Bosco	227518 227518 in legnetto	40 40	4 10	11 h 22x22x7,5 41x21x7	227518 227518 in legnetto	6x15 6x10	90 h 59 60 h 56
RO2	Robiola Oro Bianco	219779	30	6	45x15,5x12	219779	5x11	55 h 74
RO5	Robiola Due Pini	219829	40	2	41x21x7	219829	6x10	60 h 56
RO1	Robiola "Le Maggioletto"	219812	30	6	45x15,5x12	219812	5x11	55 h 74

No O.G.M. - allergeni: lattosio

Casearia Arnoldi Valtaleggio s.r.l.

Sede legale via A. Arnoldi, 133 - stabilimenti di produzione e stagionatura via Piazze, 156
Tel. +39 0345 47550 +39 0345 47068 - Fax +39 0345 47551 - 24010 Peghera di Taleggio - BG
www.arnoldivaltaleggio.it info@arnoldivaltaleggio.it