

# Linea Robiola

Robiola Sapore di Bosco

Robiola Oro Bianco

Robiola Due Pini

Robiola Fresca Le Maggioletti



L'Alta Qualità del Formaggio



Cod. RO2

Cod. RO3

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.*

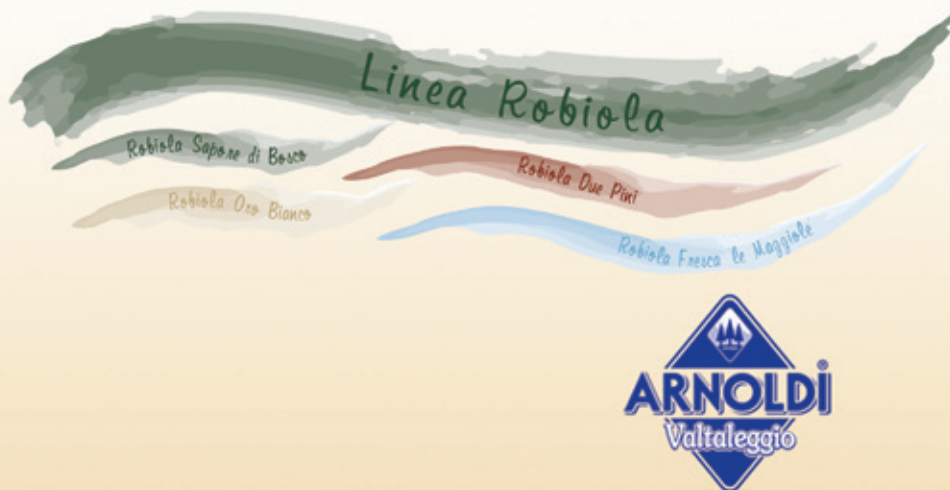
**Robiola Due Pini:** Formaggio dalla pasta cremosa. Il metodo di lavorazione, le sue dimensioni contenute e l'particolare stagionatura, gli donano un sapore che è una somma di aromi decisi e unici.

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

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

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

**Casaria Arnoldi Valtaleggio s.r.l.**



Nostro codice RO3 - RO2 - RO5  
RO1

*L'Alta Qualità del Formaggio*

<b>Ingredienti</b>	latte vaccino, sale e caglio
<b>Descrizione</b>	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
<b>Crosta</b>	sottile e morbida dal colore rosso mattone
<b>Sapore</b>	caratteristico aromatico
	Cod. RO2 stag. 30 gg., peso: gr. 700 ca. dim. cm. 13x13x3,5, pezzi per imballo 6
<b>Crosta</b>	sottile e morbida dal colore muffettato bianco
<b>Sapore</b>	caratteristico burroso
	Cod. RO5 Stag. 45 gg., peso: gr. 800 ca. in 2 pz. dim. cm. 13x13x3,5 tagliato in diag., pezzi per imballo 2 conf.
<b>Crosta</b>	sottile e morbida dal colore rosso mattone
<b>Sapore</b>	sapore burroso
	Cod. RO1 Fresco, peso: gr. 700 ca. dim. cm. 13x13x3,5, pezzi per imballo 6
<b>Crosta</b>	assente
<b>Sapore</b>	di latte

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

VALORI NUTRIZIONALI MEDI / TYPICAL NUTRITIONAL VALUES / NAHRWERT VALEUR NUTRITIONNELLES MOYENNES	PER 100 g IN / PER POUR
ENERGIA ENERGY / BRENNWERT / ENERGIE	1297 KJ (294 Kcal)
PROTEINE PROTEIN / EIWISS / PROTEINES	18,00 g
CARBOIDRATI / CARBOHYDRATE KOHLENHYDRATE / GLUCIDES	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			
<b>Total Fat</b> 7g	% Daily Value*	Vitamin A	11%
<b>Saturated Fat</b> 5g	11%	Calcium	15%
<b>Trans Fat</b> 0g	25%	Not a significant source of dietary fiber,	
<b>Cholesterol</b> 24mg	8%	Vitamin C 0% and iron 0%.	
<b>Sodium</b> 240mg	10%	* Percent Daily Values are based on a 2,000	
<b>Total Carbohydrate</b> 0g	0%	calorie diet. Your Daily Values may be higher	
<b>Protein</b> 5g	10%	or lower depending on your calories needs.	

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	15x6 10x6	90 h 59 60 h 56
RO2	Robiola Oro Bianco	219779	30	6	45x15,5x12	219779	11x5	55 h 74
RO5	Robiola Due Pini	219829	40	2	41x21x7	219829	10x6	60 h 56
RO1	Robiola "Le Maggiolette"	219812	30	6	45x15,5x12	219812	11x5	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