

# Robusta del Monviso

La Robusta del Monviso è un formaggio il cui nome deriva da due elementi fondamentali: stagionatura di 9 mesi, e il "Monviso" in quanto prodotta nella vallata che si trova ai suoi piedi.

Si tratta di un formaggio a latte vaccino crudo prodotto esclusivamente dal Caseificio Francesco Rabbia.

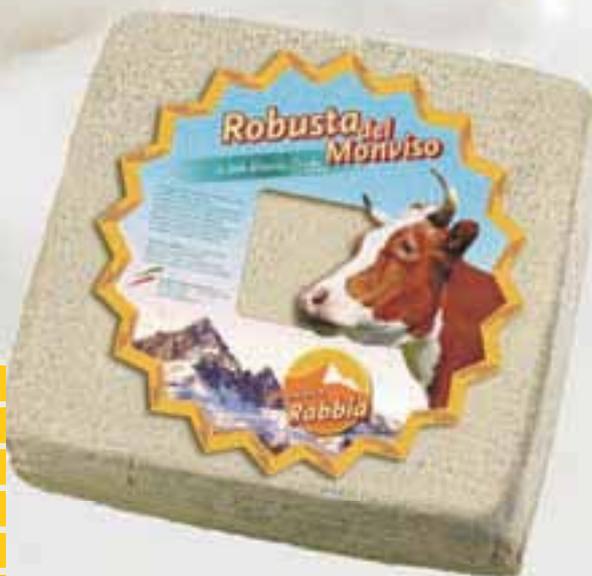
È caratterizzato da una pasta compatta con delle piccole occhiature sparse in modo irregolare.

Ha un sapore molto intenso e moderatamente sapido e piccante.

È ottimo sia al taglio che fuso.

Latte VACCINO intero crudo con acidità 3,5° S H su 50 C:C: pari a PH 6,65 e conforme al dettato del D.P.R. 54/97.

|                          |             |
|--------------------------|-------------|
| GRASSI                   | 39,44g/100g |
| GRASSI SATURI            | 25,3g/100g  |
| CARBOIDRATI              | 1,81g/100g  |
| ZUCCHERI                 | 1,81g/100g  |
| PROTEINE                 | 32,59g/100g |
| SODIO                    | 1,40g/100g  |
| SALE                     | 3,51g/100g  |
| VALORE ENERGETICO (kcal) | 492,56 kcal |
| VALORE ENERGETICO (Kj)   | 2044,08 kJ  |



#### IMBALLO

1 FORMA IN CARTONE

#### INGREDIENTI

LATTE CRUDO DI VACCA, SALE, CAGLIO

#### STAGIONATURA

9 MESI

#### PESO MEDIO

6KG

#### DA CONSERVARE

IN FRIGORIFERO DA 0° A +4°C



*Diabolici Piaceri*