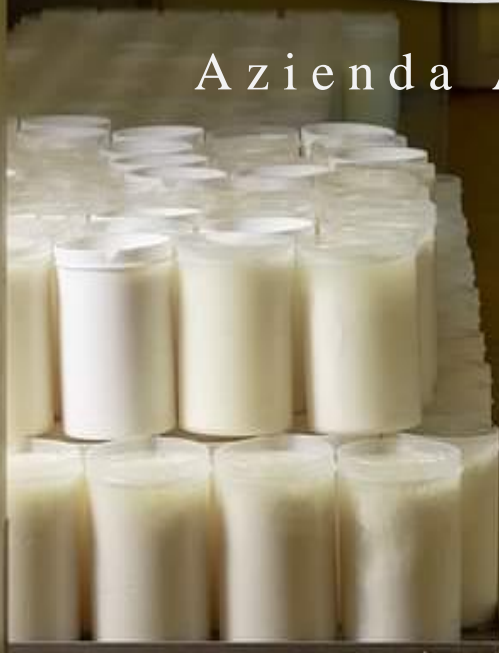


La riscoperta delle nostre tradizioni è salute



Azienda Agricola



L'Azienda Agricola Nilvana dal 1921 produce formaggi freschi a latte caprino.

E' stata tra le aziende che hanno fondato la **Robiola di Roccaverano D.O.P.** nel 1979 ed ancora oggi rappresenta il suo prodotto di maggior eccellenza.



Immersa nel verde delle colline piemontesi, a ridosso degli appennini, si trova un'Azienda Agricola che da quattro generazioni spinta dall'amore per la natura e le tradizioni produce formaggi caprini di alta qualità.

L'eccellenza dei nostri prodotti è dovuta anche ai terreni fertili e prosperosi della nostra vallata e da un'attenta selezione dei bestiami, da sempre di origine unicamente nostrana.





Allevamento...

Al suo interno ha un allevamento di 250 caprini liberi al pascolo nei mesi caldi e in stalla nei mesi freddi, la stalla è dotata dei sistemi più avanzati per garantire una corretta mungitura e un benessere animale molto al di sopra degli standard...

le capre ringraziano!



Caseificio...

La lavorazione viene effettuata con solo latte munto in giornata per garantire la freschezza, con l'aiuto di macchine tecnologicamente avanzate, senza però trascurare la tradizione, come la cagliatura e la salatura, le quali vengono ancora effettuate rigorosamente a mano.



La Robiola...



Questa serie di passaggi garantiscono un prodotto senza eguali, la Robiola, ottima da consumare fresca ed eccellente stagionata



Azienda Agricola



Robiola di Roccaverano D.O.P.



Ingredienti:

- latte di capra crudo
- caglio
- sale

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) auto prodotto 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 250 a 340 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.

Enti di certificazione e controllo:

- Consorzio Tutela Robiola di Roccaverano DOP
- Istituto Nord-Ovest Qualità (INOQ)
- APA – Asti
- P.R.A.T.Z.

Scadenza (indicata sulla confezione):

60 giorni dalla data di produzione.

Conservazione:

Conservare a +4°C.

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.

Confezione:

Ogni pezzo è confezionato singolarmente con doppio incarto.

Dichiarazione nutrizionale:

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE	
Valore medio per	100 gr di prodotto
Valore energetico	1132,0 KJ / 272,7 Kcal
Grassi	21,8 g
di cui saturi	15,7 g
Carboidrati	1,5 g
di cui zuccheri	1,4 g
Fibre	< 0,5 g
Proteine	17,7 g
Sale (NaCl)	1,1 g

Foto prodotto non confezionato:**Foto prodotto confezionato:**



Azienda Agricola



Robiola di Cartosio Fresca al Latte Caprino

Ingredienti:

- latte di capra crudo
- caglio
- sale

Peso approssimato del prodotto:

330 grammi (soggetto a calo peso).

Scadenza (indicata sulla confezione):

30 giorni dalla data di produzione.

Conservazione:

Conservare a +4°C.

Confezione:

Ogni pezzo è confezionato singolarmente con doppio incarto, per garantire la freschezza.

Dichiarazione nutrizionale:

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE	
Valore medio per	100 gr di prodotto
Valore energetico	1132,0 KJ / 272,7 Kcal
Grassi	21,8 g
di cui saturi	15,7 g
Carboidrati	1,5 g
di cui zuccheri	1,4 g
Fibre	< 0,5 g
Proteine	17,7 g
Sale (NaCl)	1,1 g

Foto prodotto non confezionato:



Foto prodotto confezionato:



Ogni prodotto è venduto in scatole da 6pz. di cartone riciclabile:





Azienda Agricola



Robiola di Cartosio Stagionata al Latte Caprino

Ingredienti:

- latte di capra crudo
- caglio
- sale

Peso approssimato del prodotto:

280-300 grammi (soggetto a calo peso).

Scadenza (indicata sulla confezione):

60 giorni dalla data di produzione.

Conservazione:

Conservare a +4°C.

Confezione:

Ogni pezzo è confezionato singolarmente.

Stagionatura:

14 giorni.

Dichiarazione nutrizionale:

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE	
Valore medio per	100 gr di prodotto
Valore energetico	1132,0 KJ / 272,7 Kcal
Grassi	21,8 g
di cui saturi	15,7 g
Carboidrati	1,5 g
di cui zuccheri	1,4 g
Fibre	< 0,5 g
Proteine	17,7 g
Sale (NaCl)	1,1 g

Foto prodotto non confezionato:



Foto prodotto confezionato:



Ogni prodotto è venduto in scatole da 6pz. di cartone riciclabile:





Azienda Agricola

Robiola di Cartosio Fresca al Latte Misto

Ingredienti:

- latte di vacca crudo
- latte di capra crudo
- caglio
- sale

Peso approssimato del prodotto:

280-300 grammi (soggetto a calo peso).

Scadenza (indicata sulla confezione):

60 giorni dalla data di produzione.

Conservazione:

Conservare a +4°C.

Confezione:

Ogni pezzo è confezionato singolarmente con doppio incarto, per garantire la freschezza

Dichiarazione nutrizionale:

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE	
Valore medio per	100 gr di prodotto
Valore energetico	779 KJ / 187 Kcal
Grassi	14,2 g
di cui saturi	10,3 g
Carboidrati	4,3 g
di cui zuccheri	4,0 g
Fibre	< 0,5 g
Proteine	10,7 g

Foto prodotto non confezionato:



Foto prodotto confezionato:



Ogni prodotto è venduto in scatole da 6pz. di cartone riciclabile:





Perché i nostri clienti ci scelgono?

Non aggiungiamo fermenti lattici

Per l'acidificazione del latte utilizziamo solo il siero naturalmente presente nel formaggio.

Il foraggio per le capre viene interamente autoprodotta

Le nostre capre mangiano solo il fieno e l'erba medica prodotta da noi, coltiviamo una superficie di circa 25 ettari, una filiera cortissima!

Le capre sono libere al pascolo per 6 mesi all'anno

Durante i mesi più caldi le capre sono libere di pascolare nei campi e nei boschi limitrofi all'azienda, su una superficie recintata di 5 ettari.

Il latte viene lavorato fresco

Il latte proveniente dalla stalla arriva in caseificio già filtrato e viene lavorato entro 8 ore dalla munta.

Utilizziamo energia pulita

L'azienda utilizza l'energia prodotta dal nostro impianto fotovoltaico di 12 kilowatt.

Le robioline sono prodotte utilizzando il metodo tradizionale

Le robioline vengono prodotte secondo il metodo tradizionale utilizzato da 1000 anni, tramandato di generazione in generazione, il quale non prevede alcun tipo di pastorizzazione e prevede che ogni robiolina venga cagliata, salata e confezionata singolarmente.

La riscoperta dalle nostre tradizioni è salute

dal 1921



LISTINO COMPLETO



Cliente: _____

PRODOTTO	PREZZO DEDICATO*
Robiola di Roccaverano D.O.P.	
Robiola di pura capra fresca "Cartosio"	
Robiola di pura capra stagionata "Cartosio"	
Robiola al latte mista vacca/capra	

*Tutti i prezzi si intendono iva esclusa (4%)

Note:

Firma





Contatti..



**Località Pessinelle n.2
15015 Cartosio (AL) ITALIA**



**3806935072 (Lorenzo)
3881835042 (Matteo)**



lorenzo97m@gmail.com

