

COPELLI

TUTTA LA BONTA' DEI FORMAGGI ITALIANI

DAL 1900

SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO - DATA REV. 19/03/2020

CODICE ARTICOLO	749
BOLLO CE	IT 03 1433 CE
DENOMINAZIONE ARTICOLO	VELLUTATA DI STRACCHINO CON TARTUFO
PESO NETTO	150 gr p.f.
INFORMAZIONE PER GLI ALLERGICI	Contiene <u>LATTE</u> e <u>LATTOSIO</u>
INGREDIENTI	<u>LATTE</u> vaccino italiano, fermenti lattici vivi, sale, caglio, tartufo nero estivo di Acqualagna (Tuber Aestivum Vitt.) in misura di 0,20 gr per confezione
ORIGINE DEL LATTE	ITALIA
DESCRIZIONE	Formaggio molle da tavola, al cucchiaio, dolce e cremoso con pezzetti di tartufo nero di Acqualagna

TIPO DI CONFEZIONAMENTO	vaschetta termosaldata
SHELF - LIFE DAL CONFEZIONAMENTO	16 gg
STAGIONATURA	assente
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	+4°C
IMBALLO	6 pezzi x cartone

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE valori medi per 100 g di prodotto		CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE in conformità al Reg. CE 2073/2005	
Energia (kj):	1174	Escherichia coli (UFC/g):	< 100
Energia (kcal):	283	Stafilococco coag. Pos. (UFC/g):	< 100
Grassi (g):	24	Salmonella (in 25g):	assente
di cui acidi grassi saturi (g):	16,1	Listeria monocytoge (in 25g):	assente
di cui acidi grassi monoinsaturi (g):	7,05		
di cui acidi grassi polinsaturi (g):	0,85		
Carboidrati (g):	1,93		
di cui zuccheri (g):	1,81	conservanti:	assenti
Proteine (g):	14,1	coloranti:	assenti
Sale (g):	0,22		
Umidità:	58,06%		
Ceneri:	1,91%		
Fibra alimentare:	< 1%		

CM FORMAGGI SRL

Str.Francesca Est, 137/139 - 46040 Rivalta s/Mincio di Rodigo (MANTOVA) - ITALIA

Tel. +39 0376 653139 - info@cmformaggi.it - www.copelliformaggi.it