

COPELLI

TUTTA LA BONTA' DEI FORMAGGI ITALIANI

DAL 1900

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO - DATA REV. 02/11/2020

CODICE ARTICOLO	007
BOLLO CE	IT 03 1433 CE
DENOMINAZIONE ARTICOLO	LA BAITA DEL BALDO
PESO NETTO	7-8 kg ca
INFORMAZIONE PER GLI ALLERGICI	contiene <u>LATTE</u>
INGREDIENTI	<u>LATTE</u> vaccino crudo di malga, caglio di vitello, fermenti liofilizzati, sale
ORIGINE DEL LATTE	ITALIA
DESCRIZIONE	Formaggio a forma cilindrica; la pasta interna è tipicamente pastosa e compatta con occhiatura visibile. La crosta è dura, liscia ed ha un colore giallo scuro, non è edibile. Il gusto è gradevole e leggermente piccante. Crosta non edibile.

TIPO DI CONFEZIONAMENTO	sottovuoto
SHELF - LIFE DAL CONFEZIONAMENTO	180 gg
STAGIONATURA	minimo 4 mesi
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	+4°c
IMBALLO	pezzo singolo

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE valori medi per 100 g di prodotto		CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE in conformità al Reg. CE 2073/2005	
Energia (kj):	1724	Coliformi totali (UFC/g):	<10
Energia (kcal):	416	Escherichia coli beta-glucuronidasi positiva (UFC/g):	<10
Grassi (g):	34	Stafilococchi coagulasi positivi (UFC/g):	<10
di cui acidi saturi (g):	24	Listeria monocytogenes (in 25 g):	assente
Carboidrati (g):	0,5	Salmonella spp (in 25 g):	assente
di cui zuccheri (g):	0		
Proteine (g):	28		
Sale (g):	1,70		

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