

COPELLI

TUTTA LA BONTA' DEI FORMAGGI ITALIANI

DAL 1900

SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO - DATA REV. 01/07/2020

CODICE ARTICOLO	723
BOLLO CE	IT 03 1433 CE
DENOMINAZIONE ARTICOLO	TOMETTA DI CAPRA
PESO NETTO	250 gr ca.
INFORMAZIONE PER GLI ALLERGICI	Contiene <u>LATTE</u> e <u>LATTOSIO</u>
INGREDIENTI	<u>LATTE</u> di capra, sale, caglio.
ORIGINE DEL LATTE	Unione Europea
DESCRIZIONE	Formaggio di capra a crosta fiorita di forma tonda. Pasta di colore bianco avorio, di consistenza morbido compatta. Gusto dolce caprino. Crosta edibile.

TIPO DI CONFEZIONAMENTO	polistirolo
SHELF - LIFE DAL CONFEZIONAMENTO	60 gg
STAGIONATURA	20 gg
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	+4°C
IMBALLO	4 pezzi per cartone

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE valori medi per 100 g di prodotto		CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE in conformità al Reg. CE 2073/2005	
Energia (kj):	1261	Escherichia coli (UFC/g):	< 100
Energia (kcal):	304	Stafilococco coag. Pos. (UFC/g):	< 10
Grassi (g):	26		
di cui acidi grassi saturi (g):	18	Salmonella (in 25g):	assente
Carboidrati (g):	1,6	Listeria monocytoge (in 25g):	assente
di cui zuccheri (g):	1,6		
Proteine (g):	16	Ph:	5
Sale (g):	1,3	Umidità:	54%

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