

COPELLI

TUTTA LA BONTA' DEI FORMAGGI ITALIANI

DAL 1900

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO - DATA REV. 10/11/2020

CODICE ARTICOLO	128
BOLLO CE	IT 03 1433 CE
DENOMINAZIONE ARTICOLO	PECORINO NEL FIENO
PESO NETTO	2,2 kg ca.
INFORMAZIONE PER GLI ALLERGICI	contiene <u>LATTE</u>
INGREDIENTI	<u>LATTE</u> ovino pastorizzato, caglio, sale, fermenti lattici
MODALITA' DI PREPARAZIONE	Trattato in crosta con: paglia, olio di oliva fondoso, E235
ORIGINE DEL LATTE	ITALIA
DESCRIZIONE	Formaggio scalzo dritto. La lenta stagionatura in grotta e su letto di paglia lo rende compatto, pastoso e dal gusto persistente. Crosta non edibile.

TIPO DI CONFEZIONAMENTO	cartone
SHELF - LIFE DAL CONFEZIONAMENTO	180 gg
STAGIONATURA	minimo 75 gg
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	+4°C
IMBALLO	2 pezzi per cartone

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE valori medi per 100 g di prodotto		CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE in conformità al Reg. CE 2073/2005	
Energia (kj):	1728	Staphilococcus aureus (UFC/g):	<100
Energia (kcal):	413	Escherichia coli (UFC/g):	<1000
Grassi (g):	33,0	Coliformi totali (UFC/g):	<1000
di cui acidi saturi (g):	22,7		
Carboidrati (g):	0,5	Listeria monocytogenes (in 25 g):	assente
di cui zuccheri (g):	0,5	Salmonella spp (in 25 g):	assente
Proteine (g):	25,0		
Sale (g):	2,0		

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