

# COPELLI

TUTTA LA BONTA' DEI FORMAGGI ITALIANI

DAL 1900

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

<b>CODICE ARTICOLO</b>	143
<b>BOLLO CE</b>	IT 03 1433 CE
<b>DENOMINAZIONE ARTICOLO</b>	PECORA E PISTACCHIO
<b>PESO NETTO</b>	2 Kg ca.
<b>INFORMAZIONE PER GLI ALLERGICI</b>	contiene <u>LATTE</u> e <u>PISTACCHIO</u>
<b>INGREDIENTI</b>	<u>LATTE</u> ovino pastorizzato, <u>PISTACCHIO</u> min. 3%, caglio, sale, fermenti lattici
<b>MODALITA' DI PREPARAZIONE</b>	Trattato in crosta con: E235
<b>ORIGINE DEL LATTE</b>	ITALIA
<b>DESCRIZIONE</b>	Formaggio scalzo dritto, semistagionato, dalla pasta morbida, leggermente paglierina ed elastica che si abbina al gusto delicato del pistacchio. Crosta non edibile.

<b>TIPO DI CONFEZIONAMENTO</b>	cartone
<b>SHELF - LIFE DAL CONFEZIONAMENTO</b>	180 gg
<b>STAGIONATURA</b>	minimo 30 gg
<b>MODALITA' DI CONSERVAZIONE</b>	+4°C
<b>IMBALLO</b>	2 pezzi per cartone

<b>DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE</b> valori medi per 100 g di prodotto		<b>CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE</b> in conformità al Reg. CE 2073/2005	
Energia (kj):	1389	Staphilococcus aureus (UFC/g):	<100
Energia (kcal):	332	Escherichia coli (UFC/g):	<1000
Grassi (g):	26,0	Coliformi totali (UFC/g):	<1000
di cui acidi saturi (g):	18,0		
Carboidrati (g):	1,0	Listeria monocytogenes (in 25 g):	assente
di cui zuccheri (g):	1,0	Salmonella spp (in 25 g):	assente
Proteine (g):	22,0		
Sale (g):	1,1		

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