

COPELLI

TUTTA LA BONTA' DEI FORMAGGI ITALIANI

DAL 1900

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

CODICE ARTICOLO	493
BOLLO CE	IT 03 1433 CE
DENOMINAZIONE ARTICOLO	LA MUFFETTA DI BUFALA
PESO NETTO	300 gr ca.
INFORMAZIONE PER GLI ALLERGICI	Contiene <u>LATTE</u> e <u>LATTOSIO</u>
INGREDIENTI	<u>LATTE</u> di bufala, sale, caglio, penicillium
ORIGINE DEL LATTE	ITALIA
DESCRIZIONE	Formaggio fresco, forma rotonda, di colore bianco. Consistenza morbida e cremosa. Gusto dolce. Il nome del prodotto deriva dalla peluria che si presenta sulla crosta, dovuta al <i>Penicillium Candido</i> , che viene immesso durante la lavorazione del latte e che, durante la maturazione, crea la muffa bianca in superficie che è edibile.

TIPO DI CONFEZIONAMENTO	scatola di cartone
SHELF - LIFE DAL CONFEZIONAMENTO	30gg
STAGIONATURA	10-15 gg
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	+4°C
IMBALLO	4 pezzi per scatola

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE valori medi per 100 g di prodotto		CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE in conformità al Reg. CE 2073/2005	
Energia (kj):	1254	Escherichia coli (UFC/g):	< 100
Energia (kcal):	303	Stafilococco coag. Pos. (UFC/g):	< 10
Grassi (g):	28		
di cui acidi grassi saturi (g):	20,4	Salmonella (in 25g):	assente
Carboidrati (g):	0,2	Listeria monocytoge (in 25g):	assente
di cui zuccheri (g):	0,2		
Proteine (g):	12,6	Ph:	5,3
Sale (g):	1,3	Umidità:	57%

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