

COPELLI

TUTTA LA BONTA' DEI FORMAGGI ITALIANI

DAL 1900

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO - DATA REV. 22/10/2020

CODICE ARTICOLO	012
BOLLO CE	IT 03 1433 CE
DENOMINAZIONE ARTICOLO	TOMBEA D'ALPEGGIO
PESO NETTO	8-18 Kg c.a.
INFORMAZIONE PER GLI ALLERGICI	contiene <u>LATTE</u>
INGREDIENTI	<u>LATTE</u> vaccino parzialmente scremato per affioramento naturale, caglio, sale
ORIGINE DEL LATTE	ITALIA
DESCRIZIONE	Formaggio prodotto con latte vaccino d'alpeggio di razza bruna alpina. La pasta ha un colore giallo intenso, il profumo è speziato e il sapore è leggermente piccante sul finale. E' un formaggio pregiato e raro in quanto prodotto da un ristretto numero di casari.

TIPO DI CONFEZIONAMENTO	avvolto in carta per alimenti
SHELF - LIFE DAL CONFEZIONAMENTO	365 gg
STAGIONATURA	minimo 20 mesi fino a 24/36 mesi
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	+4°C
IMBALLO	1 pezzo per cartone

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE valori medi per 100 g di prodotto		CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	
Energia (kj):	1670	E. Coli (ufc/g):	<100
Energia (kcal):	395	Staphylococchi coag.Pos. (ufc/g):	<100
Grassi (g):	26	Salmonella (in 25 g):	assente
di cui acidi saturi (g):	18	Listeria (in 25 g):	assente
Carboidrati (g):	0,0		
di cui zuccheri (g):	0		
Proteine (g):	35		
Sale (g):	0,41		

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