

# COPELLI

TUTTA LA BONTA' DEI FORMAGGI ITALIANI

DAL 1900

## SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO - DATA REV. 02/11/2020

<b>CODICE ARTICOLO</b>	930
<b>BOLLO CE</b>	IT 03 1433 CE
<b>DENOMINAZIONE ARTICOLO</b>	IL GRAN RE DI CAPRA CON TARTUFO
<b>PESO NETTO</b>	12 -15 kg
<b>INFORMAZIONE PER GLI ALLERGICI</b>	contiene <b>LATTE</b> caprino intero crudo
<b>INGREDIENTI</b>	<b>LATTE</b> caprino intero crudo, siero innesto, sale, 1,5% tartufo nero estivo di Acqualagna (Tuber Aestivum Vitt.), caglio di vitello
<b>MODALITA' DI PREPARAZIONE</b>	Trattamento in crosta con PARAFLLUID (dispersione acquosa polimerica con aggiunta di sostanze coloranti e conservanti con residuo secco variabile dal 35% al 60%). Le superfici trattate con PARAFLLUID sono da considerarsi non edibili e il suo impiego rientra nella normativa degli imballaggi alimentari.
<b>ORIGINE DEL LATTE</b>	ITALIA
<b>DESCRIZIONE</b>	Formaggio cilindrico, con scalzo leggermente convesso. La crosta è dura e liscia ed ha un colore rosso. La pasta interna, tipicamente granulosa, sotto la pressione del coltello si rompe in scaglie. Sapore gradevole, dolce non piccante. Crosta non edibile.

<b>TIPO DI CONFEZIONAMENTO</b>	cartone
<b>SHELF - LIFE DAL CONFEZIONAMENTO</b>	48 mesi
<b>STAGIONATURA</b>	almeno 9 mesi
<b>MODALITA' DI CONSERVAZIONE</b>	+4°c
<b>IMBALLO</b>	1 pezzo per cartone (forma intera) - 2 pezzi per cartone (1/2 forma) - 4 pezzi per cartone (1/4 forma)

<b>DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE</b> valori medi per 100 g di prodotto		<b>CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE</b> in conformità al Reg. CE 2073/2005	
Energia (kj):	1721	Coliformi totali (UFC/g):	<10
Energia (kcal):	414	Escherichia coli beta-glucuronidasi positiva (UFC/g):	<10
Grassi (g):	32		
di cui acidi saturi (g):	23	Stafilococchi coagulasi positivi (UFC/g):	<10
Carboidrati (g):	0,5	Listeria monocytogenes (in 25 g):	assente
di cui zuccheri (g):	0	Salmonella spp (in 25 g):	assente
Proteine (g):	31		
Sale (g):	1,70		

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