

COPELLI

TUTTA LA BONTA' DEI FORMAGGI ITALIANI

DAL 1900

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

CODICE ARTICOLO	145
BOLLO CE	IT 03 1433 CE
DENOMINAZIONE ARTICOLO	CAPROTTO DELLA MAREMMA
PESO NETTO	9 Kg c.a.
INFORMAZIONE PER GLI ALLERGICI	contiene <u>LATTE</u>
INGREDIENTI	<u>LATTE</u> caprino pastorizzato, caglio, sale, fermenti lattici
MODALITA' DI PREPARAZIONE	Trattato in crosta con: fieno, olio di oliva fondoso, E235
ORIGINE DEL LATTE	ITALIA
DESCRIZIONE	La stagionatura di 9 mesi ed il latte di pura capra lo rendono compatto, granoso e dal gusto persistente. Crosta non edibile.

TIPO DI CONFEZIONAMENTO	cartone
SHELF - LIFE DAL CONFEZIONAMENTO	180 gg
STAGIONATURA	minimo 180 gg
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	+4°C
IMBALLO	1 pezzo per cartone (forma intera - 1/2 - 1/4)

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE valori medi per 100 g di prodotto		CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE in conformità al Reg. CE 2073/2005	
Energia (kj):	1267	Staphilococcus aureus (UFC/g):	<100
Energia (kcal):	306	Escherichia coli (UFC/g):	<1000
Grassi (g):	23,0	Coliformi totali (UFC/g):	<1000
di cui acidi saturi (g):	15,8		
Carboidrati (g):	1,0	Listeria monocytogenes (in 25 g):	assente
di cui zuccheri (g):	1,0	Salmonella spp (in 25 g):	assente
Proteine (g):	22,4		
Sale (g):	0,8		

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