

# COPELLI

TUTTA LA BONTA' DEI FORMAGGI ITALIANI

DAL 1900

## SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO - DATA REV. 18/10/2019

<b>CODICE ARTICOLO</b>	101
<b>BOLLO CE</b>	IT 03 1433 CE
<b>DENOMINAZIONE ARTICOLO</b>	SILTER D.O.P.
<b>PESO NETTO</b>	9-16 Kg c.a.
<b>INFORMAZIONE PER GLI ALLERGICI</b>	contiene <u>LATTE</u>
<b>INGREDIENTI</b>	<u>LATTE</u> vaccino crudo parzialmente scremato (affiorato 8-48 ore), caglio animale di vitello in polvere, sale marino
<b>MODALITA' DI PREPARAZIONE</b>	Trattato in superficie con olio di lino
<b>ORIGINE DEL LATTE</b>	ITALIA
<b>DESCRIZIONE</b>	Formaggio d'alpeggio a pasta dura, di colore dal bianco al giallo intenso, consistenza uniforme e occhiatura da piccola a media. Il suo sapore è deciso e pieno. Crosta non edibile.

<b>TIPO DI CONFEZIONAMENTO</b>	sottovuoto
<b>SHELF - LIFE DAL CONFEZIONAMENTO</b>	90 gg
<b>STAGIONATURA</b>	min 100 gg
<b>MODALITA' DI CONSERVAZIONE</b>	+4°c
<b>IMBALLO</b>	pezzo singolo per cartone

### DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE valori medi per 100 g di prodotto

Energia (kj):	1450
Energia (kcal):	350
Grassi (g):	25
di cui acidi saturi (g):	12
Carboidrati (g):	0,0
di cui zuccheri (g):	0
Proteine (g):	32
Sale (g):	1,50

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