

COPELLI

TUTTA LA BONTA' DEI FORMAGGI ITALIANI

DAL 1900

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO - DATA REV. 02/04/2019

CODICE ARTICOLO	968
BOLLO CE	IT 03 1433 CE
DENOMINAZIONE ARTICOLO	GRAN PECORA CON TARTUFO
PESO NETTO	9 kg ca.
INFORMAZIONE PER GLI ALLERGICI	Contiene <u>LATTE</u>
INGREDIENTI	<u>LATTE</u> vaccino pastorizzato, <u>LATTE</u> ovino pastorizzato, tartufo estivo (Tuber aestivum Vitt.) min 4%, caglio, sale, fermenti lattici, aroma
MODALITA' DI PREPARAZIONE	Trattato in crosta con E235
ORIGINE DEL LATTE	ITALIA
DESCRIZIONE	Pecorino a pasta bianca compatta con scaglie di tartufo. Il sapore è dolce; il tartufo rende il gusto deciso ma non salato. Crosta non edibile.

TIPO DI CONFEZIONAMENTO	cartone
SHELF - LIFE DAL CONFEZIONAMENTO	180 giorni
STAGIONATURA	minimo 90 giorni
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	+4°C
IMBALLO	1 pezzo per cartone

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE valori medi per 100 g di prodotto		CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE in conformità al Reg. CE 2073/2005	
Energia (kj):	1266		
Energia (kcal):	305	Listeria monocytogenes (in 25 g):	assente
Grassi (g):	23	Salmonella SSP (in 25 g):	assente
di cui acidi saturi (g):	15,8		
Carboidrati (g):	1	Stafilococco aureo (UFC/g):	<1000
di cui zuccheri (g):	1	Escherichia coli (UFC/g):	<1000
Proteine (g):	22,5	Coliformi totali (UFC/g):	<10000
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