

# COPELLI

TUTTA LA BONTA' DEI FORMAGGI ITALIANI

DAL 1900

## SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO - DATA REV. 14/11/2019

<b>CODICE ARTICOLO</b>	356
<b>BOLLO CE</b>	IT 03 1433 CE
<b>DENOMINAZIONE ARTICOLO</b>	MORLACCO
<b>PESO NETTO</b>	5 kg ca.
<b>INFORMAZIONE PER GLI ALLERGICI</b>	<u>LATTE, LATTOSIO</u>
<b>INGREDIENTI</b>	<u>LATTE</u> crudo vaccino, fermenti lattici, sale, caglio
<b>ORIGINE DEL LATTE</b>	Italia
<b>DESCRIZIONE</b>	E' il prodotto più tradizionale e rappresentativo degli alpeggi del massiccio del Grappa. Formaggio a pasta morbida, di colore giallo paglierino, dal gusto deciso e leggermente acidulo. Il Morlacco si produce in alpeggio con il latte scremato per affioramento della mungitura serale, cui si aggiunge quello intero munto del mattino.

<b>TIPO DI CONFEZIONAMENTO</b>	cartone
<b>SHELF - LIFE DAL CONFEZIONAMENTO</b>	180 gg
<b>STAGIONATURA</b>	60 gg circa
<b>MODALITA' DI CONSERVAZIONE</b>	+4°C
<b>IMBALLO</b>	1 pezzi per cartone

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g DI PRODOTTO		PARAMETRI MICROBIOLOGICI	
Energia (kj)	1274	Coliformi totali a +30° (ufc/g):	<1000
Energia (kcal)	307	E. coli (ufc/g):	<100
Grassi (g):	24,5	Staphilococcus aureus (ufc/g):	<10
di cui Grassi saturi (g):	17,3	Muffe (ufc/g):	<1000
Carboidrati (g):	0,5	Lieviti (ufc/g):	<1000
di cui zuccheri (g):	0,4	Patogeni	
Proteine (g):	21,13	Listeria monocit. (in 25 g):	assente
Sale (g):	1,55	Salmonella (in 25 g):	assente

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