

COPELLI

TUTTA LA BONTA' DEI FORMAGGI ITALIANI

DAL 1900

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

| | |
|---------------------------------------|--|
| CODICE ARTICOLO | 129 |
| BOLLO CE | IT 03 1433 CE |
| DENOMINAZIONE ARTICOLO | MARZOLINO SENESE |
| PESO NETTO | 1 kg ca. |
| INFORMAZIONE PER GLI ALLERGICI | contiene <u>LATTE</u> |
| INGREDIENTI | <u>LATTE</u> ovino pastorizzato, caglio, sale, fermenti lattici |
| MODALITA' DI PREPARAZIONE | Trattato in crosta con: concentrato di pomodoro, E160b, E172, E235 |
| ORIGINE DEL LATTE | ITALIA |
| DESCRIZIONE | Formaggio a forma trapezoidale, pasta morbida, sapore tradizionale grazie al latte proveniente da pascoli alimentati con erbe tipiche della Toscana. Crosta non edibile. |

| | |
|---|---------------------|
| TIPO DI CONFEZIONAMENTO | cartone |
| SHELF - LIFE DAL CONFEZIONAMENTO | 180 gg |
| STAGIONATURA | minimo 15 gg |
| MODALITA' DI CONSERVAZIONE | +4°C |
| IMBALLO | 5 pezzi per cartone |

| DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE valori medi per 100 g di prodotto | | CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE in conformità al Reg. CE 2073/2005 | |
|--|------|--|---------|
| Energia (kj): | 1389 | Staphilococcus aureus (UFC/g): | <100 |
| Energia (kcal): | 332 | Escherichia coli (UFC/g): | <1000 |
| Grassi (g): | 26,0 | Coliformi totali (UFC/g): | <1000 |
| di cui acidi saturi (g): | 18,0 | | |
| Carboidrati (g): | 1,0 | Listeria monocytogenes (in 25 g): | assente |
| di cui zuccheri (g): | 1,0 | Salmonella spp (in 25 g): | assente |
| Proteine (g): | 22,0 | | |
| Sale (g): | 1,1 | | |

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