

COPELLI

TUTTA LA BONTA' DEI FORMAGGI ITALIANI

DAL 1900

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO - DATA REV. 02/01/2019

CODICE ARTICOLO	142
BOLLO CE	IT 03 1433 CE
DENOMINAZIONE ARTICOLO	IL CAPREGGIO
PESO NETTO	1 kg ca.
INFORMAZIONE PER GLI ALLERGICI	<u>LATTE</u>
INGREDIENTI	<u>LATTE</u> di capra, caglio, sale
ORIGINE DEL LATTE	UE
DESCRIZIONE	Il formaggio si presenta con un interessante e insolita forma rettangolare. Esteriormente la crosta, sottile, è rosata e asciutta. Interiormente, a fronte di una stagionatura prolungata, la pasta, bianca, è cremosa ma compatta. La crosta è sottile, di colore giallo bruno. Il sapore è dolce, poco pronunciato, fondente in bocca.

TIPO DI CONFEZIONAMENTO	cartone
SHELF - LIFE DAL CONFEZIONAMENTO	60 gg
STAGIONATURA	60 gg
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	+4°C
IMBALLO	2 pezzi per cartone

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g DI PRODOTTO

Energia (kj)	1415
Energia (kcal)	342
Grassi (g):	30
di cui Grassi saturi (g):	27
Carboidrati (g):	0
di cui zuccheri (g):	0
Proteine (g):	19
Sale (g):	1,6

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