

# COPELLI

TUTTA LA BONTA' DEI FORMAGGI ITALIANI

DAL 1900

## SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO - DATA REV. 17/11/2020

<b>CODICE ARTICOLO</b>	137
<b>BOLLO CE</b>	IT 03 1433 CE
<b>DENOMINAZIONE ARTICOLO</b>	CACIUC
<b>PESO NETTO</b>	7 Kg c.a.
<b>INFORMAZIONE PER GLI ALLERGICI</b>	contiene <u>LATTE</u>
<b>INGREDIENTI</b>	<u>LATTE</u> vaccino, fermenti lattici, caglio microbico, sale
<b>MODALITA' DI PREPARAZIONE</b>	Conservante: <u>lisozima da uovo</u>
<b>ORIGINE DEL LATTE</b>	UNIONE EUROPEA
<b>DESCRIZIONE</b>	Formaggio a pasta dura di colore giallastro intenso con leggere venature violacee in superficie. La crosta è liscia e non edibile ma molto profumata. Il gusto è intenso e vinoso ma non piccante. Una volta prodotto, il formaggio viene poi affinato nel vino Enantio, vino autoctono della Vallagarina, in Trentino.

<b>TIPO DI CONFEZIONAMENTO</b>	sottovuoto
<b>SHELF - LIFE DAL CONFEZIONAMENTO</b>	180 gg
<b>STAGIONATURA</b>	5 mesi compreso l'affinamento
<b>MODALITA' DI CONSERVAZIONE</b>	+4°C
<b>IMBALLO</b>	pezzo singolo (forma intera - 1/2 - 1/4)

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE valori medi per 100 g di prodotto		CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE in conformità al Reg. CE 2073/2005	
Energia (kj):	1801	Escherichia coli beta-glucuronidasi positiva (UFC/g):	<10
Energia (kcal):	434		Staphilococcus aureus (UFC/g):
Grassi (g):	36,09		
di cui acidi saturi (g):	21,7		
Carboidrati (g):	<0,1	Umidità (g):	27,23
di cui zuccheri (g):	<0,1	Ceneri (g):	4,78
Proteine (g):	27,37	residuo secco magro (g):	36,68
Sale (g):	1,55	residuo secco totale (g):	72,77

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