

COPELLI

TUTTA LA BONTA' DEI FORMAGGI ITALIANI

DAL 1900

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

CODICE ARTICOLO	039
BOLLO CE	IT 03 1433 CE
DENOMINAZIONE ARTICOLO	ROBIOLETTA DI CAPRA
PESO NETTO	350 gr c.a.
INFORMAZIONE PER GLI ALLERGICI	Contiene <u>LATTE</u> e prodotti a base di <u>LATTE</u>
INGREDIENTI	<u>LATTE</u> di capra pastorizzato, sale, caglio, fermenti lattici, penicillium candidum
ORIGINE DEL LATTE	ITALIA
DESCRIZIONE	Formaggio molle da tavola, di forma quadrata, con crosta bianca non edibile. La pasta è morbida, di colore bianco con occhiatura diffusa. Il sapore è dolce e delicato.

TIPO DI CONFEZIONAMENTO	scatola di cartone
SHELF - LIFE DAL CONFEZIONAMENTO	90 gg
STAGIONATURA	20 gg
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	+4°C
IMBALLO	16 pezzi per cartone

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE valori medi per 100 g di prodotto		CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE in conformità al Reg. CE 2073/2005	
Energia (kj):	1541	Escherichia coli beta glucuronidasi positiva (UFC/g):	<10
Energia (kcal):	372	Stafilococchi coagulasi-positivi (UFC/g):	<10
Grassi (g):	32	Listeria monocytoge (in 25g):	non rilevato
di cui acidi grassi saturi (g):	24		
Carboidrati (g):	0		
di cui zuccheri (g):	0		
Proteine (g):	21		
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