

COPELLI

TUTTA LA BONTA' DEI FORMAGGI ITALIANI

DAL 1900

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO - DATA REV. 01/04/2020

CODICE ARTICOLO	538
BOLLO CE	IT 03 1433 CE
DENOMINAZIONE ARTICOLO	TOMA "LA MORBIDOSA"
PESO NETTO	6-8 Kg c.a.
INFORMAZIONE PER GLI ALLERGICI	contiene <u>LATTE</u>
INGREDIENTI	<u>LATTE</u> vaccino crudo, sale, caglio
ORIGINE DEL LATTE	ITALIA
DESCRIZIONE	Formaggio di forma cilindrica. La crosta è poco elastica, di aspetto rustico e di colore che varia dal paglierino carico al bruno rossiccio, non edibile. La pasta è di colore bianco paglierino con occhiatura minuta. Il sapore è intenso con aroma tipico che aumenta notevolmente con il prolungarsi della stagionatura.

TIPO DI CONFEZIONAMENTO	avvolto in carta per alimenti
SHELF - LIFE DAL CONFEZIONAMENTO	90 gg
STAGIONATURA	70 gg circa
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	+4°C
IMBALLO	1 pezzo per cartone

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE valori medi per 100 g di prodotto		CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	
Energia (kj):	1538	Salmonella (in 25 g):	assente
Energia (kcal):	371	Listeria Monocytogenes (in 25 g):	assente
Grassi (g):	31	Enterotossine stafiloc. (in 25 g):	non rilev
di cui acidi saturi (g):	19	Aflatossina M1:	<5,5 µg/kg
Carboidrati (g):	<1		
di cui zuccheri (g):	<1		
Proteine (g):	23		
Sale (g):	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