

# COPELLI

TUTTA LA BONTA' DEI FORMAGGI ITALIANI

DAL 1900

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

<b>CODICE ARTICOLO</b>	188
<b>BOLLO CE</b>	IT 03 1433 CE
<b>DENOMINAZIONE ARTICOLO</b>	IL MALGHESE
<b>PESO NETTO</b>	8 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. La crosta è liscia e non edibile. Il gusto è intenso ed aromatico con decisi sentori foraggeri. Formaggio prodotto con latte vaccino pastorizzato di malghe austriache.

<b>TIPO DI CONFEZIONAMENTO</b>	sottovuoto
<b>SHELF - LIFE DAL CONFEZIONAMENTO</b>	180 gg
<b>STAGIONATURA</b>	minimo 5 mesi
<b>MODALITA' DI CONSERVAZIONE</b>	+4°C
<b>IMBALLO</b>	pezzo singolo

<b>DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE</b> valori medi per 100 g di prodotto		<b>CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE</b> 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):	<10
Grassi (g):	35,13		
di cui acidi saturi (g):	21,1	Umidità (g):	26,17
Carboidrati (g):	<0,1	Ceneri (g):	5,41
di cui zuccheri (g):	<0,1	residuo secco magro (g):	38,7
Proteine (g):	29,47	residuo secco totale (g):	73,83
Sale (g):	2,01		

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