

COPELLI

TUTTA LA BONTA' DEI FORMAGGI ITALIANI

DAL 1900

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO - DATA REV. 18/09/2017

CODICE ARTICOLO	020
BOLLO CE	IT 03 1433 CE
DENOMINAZIONE ARTICOLO	LA MORBIDELLA DEI MONTI
PESO NETTO	700 gr ca.
INFORMAZIONE PER GLI ALLERGICI	<u>LATTE e derivati del latte (incluso lattosio)</u>
INGREDIENTI	<u>LATTE</u> vaccino, caglio, sale
ORIGINE DEL LATTE	ITALIA
DESCRIZIONE	Formaggio prodotto con latte intero, ha la crosta fiorita bianca edibile e non trattata. La struttura è compatta, la pasta è bianca, morbida ed elastica con possibile occhiatura fine. Ha un sapore dolce..

TIPO DI CONFEZIONAMENTO	cartone
SHELF - LIFE DAL CONFEZIONAMENTO	50 gg
STAGIONATURA	25 gg
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	+4°C
IMBALLO	6 pezzi per cartone

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g DI PRODOTTO		PARAMETRI MICROBIOLOGICI	
Energia (kj)	1467	E.Coli (ufc/g):	<100
Energia (kcal)	354	Staphylococchi coag. Pos. (ufc/g):	<100
Grassi (g):	30	Umidità:	≥ 53%
di cui Grassi saturi (g):	21	Sostanza secca:	≤ 47%
Carboidrati (g):	0,6	Grassi sul t.q.:	≥ 24%
di cui zuccheri (g):	<0,5		≥ 51%
Proteine (g):	20		
Sale (g):	1,8		

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