

COPELLI

TUTTA LA BONTA' DEI FORMAGGI ITALIANI

DAL 1900

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO - DATA REV. 08/07/2019

CODICE ARTICOLO	005
BOLLO CE	IT 03 1433 CE
DENOMINAZIONE ARTICOLO	ROBIOLA DEL DUCA
PESO NETTO	4,5 kg ca.
INFORMAZIONE PER GLI ALLERGICI	<u>LATTE, LATTOSIO</u>
INGREDIENTI	<u>LATTE</u> vaccino, sale, caglio
ORIGINE DEL LATTE	Italia
DESCRIZIONE	Formaggio da tavola a pasta molle con lavorazione simile al taleggio. La pasta è cremosa e fondente. Crosta morbida, non edibile, di colore marrone chiaro, trattata in superficie con sale marino tramite spazzolatura.

TIPO DI CONFEZIONAMENTO	cartone
SHELF - LIFE DAL CONFEZIONAMENTO	120 gg
STAGIONATURA	40 gg circa
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	+4°C
IMBALLO	1 pezzi per cartone

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g DI PRODOTTO

Energia (kj)	1446
Energia (kcal)	349
Grassi (g):	29,4
di cui Grassi saturi (g):	22
Carboidrati (g):	0
di cui zuccheri (g):	0
Proteine (g):	20,7
Sale (g):	2,2

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