

# COPELLI

TUTTA LA BONTA' DEI FORMAGGI ITALIANI

DAL 1900

## SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO - DATA REV. 10/11/2020

<b>CODICE ARTICOLO</b>	<b>524</b>
<b>BOLLO CE</b>	IT 03 1433 CE
<b>DENOMINAZIONE ARTICOLO</b>	<b>CACIOTTA DI CAPRA</b>
<b>PESO NETTO</b>	1,8/2,2 Kg ca.
<b>INFORMAZIONE PER GLI ALLERGICI</b>	Contiene <u>LATTE</u> e prodotti a base di <u>LATTE</u>
<b>INGREDIENTI</b>	<u>LATTE</u> di capra pastorizzato, sale, caglio, fermenti lattici, penicillium candidum
<b>ORIGINE DEL LATTE</b>	ITALIA
<b>DESCRIZIONE</b>	Formaggio molle da tavola, di forma cilindrica, con crosta bianca non edibile. La pasta è morbida, di colore bianco con occhiatura diffusa. Il sapore è dolce e delicato.

<b>TIPO DI CONFEZIONAMENTO</b>	scatola di cartone
<b>SHELF - LIFE DAL CONFEZIONAMENTO</b>	90 gg
<b>STAGIONATURA</b>	minimo 20 gg
<b>MODALITA' DI CONSERVAZIONE</b>	+4°C
<b>IMBALLO</b>	2 pezzi per cartone

<b>DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE</b> valori medi per 100 g di prodotto		<b>CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE</b> 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 monocytogae (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