

# COPELLI

TUTTA LA BONTA' DEI FORMAGGI ITALIANI

DAL 1900

## SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO - DATA REV. 22/10/2020

<b>CODICE ARTICOLO</b>	519
<b>BOLLO CE</b>	IT 03 1433 CE
<b>DENOMINAZIONE ARTICOLO</b>	TOMA DI CAPRA
<b>PESO NETTO</b>	6 kg ca.
<b>INFORMAZIONE PER GLI ALLERGICI</b>	Contiene <u>LATTE, LATTOSIO e FERMENTI LATTICI</u>
<b>INGREDIENTI</b>	<u>LATTE</u> di capra pastorizzato, sale, coagulante microbico, lisozima d'uova, E235 natamicina
<b>ORIGINE DEL LATTE</b>	Unione Europea
<b>DESCRIZIONE</b>	Formaggio a pasta semidura, prodotto con latte di capra pastorizzato. Si distingue per la sua crosta lavata di colore rosso- arancione. Gusto intenso e aroma dolce e delicato.

<b>TIPO DI CONFEZIONAMENTO</b>	carta alimentare
<b>SHELF - LIFE DAL CONFEZIONAMENTO</b>	90 gg
<b>STAGIONATURA</b>	45 gg
<b>MODALITA' DI CONSERVAZIONE</b>	+4°C
<b>IMBALLO</b>	1 pezzo 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):	1362	Escherichia coli (UFC/g):	< 100
Energia (kcal):	328	Stafilococco coag. Pos. (UFC/g):	< 100
Grassi (g):	25		
di cui acidi grassi saturi (g):	16	Salmonella (in 25g):	assente
Carboidrati (g):	0,9	Listeria monocytoge (in 25g):	assente
di cui zuccheri (g):	0		
Proteine (g):	25		
Sale (g):	1,5		

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