

# COPELLI

TUTTA LA BONTA' DEI FORMAGGI ITALIANI

DAL 1900

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

<b>CODICE ARTICOLO</b>	585
<b>BOLLO CE</b>	IT 03 1433 CE
<b>DENOMINAZIONE ARTICOLO</b>	SOLA COPELLI
<b>PESO NETTO</b>	2-4 Kg c.a.
<b>INFORMAZIONE PER GLI ALLERGICI</b>	contiene <u>LATTE</u>
<b>INGREDIENTI</b>	<u>LATTE</u> vaccino italiano, sale, caglio
<b>ORIGINE DEL LATTE</b>	ITALIA
<b>DESCRIZIONE</b>	Formaggio a latte vaccino, semistagionato o stagionato, a pasta semimolle, prodotto nella parte meridionale della Provincia di Cuneo, tra il Monregalese ed il Cuneese. La crosta, di colore grigio chiaro, non è edibile e presenta muffa naturale. La pasta è bianco avorio con occhiatura quasi inesistente.

<b>TIPO DI CONFEZIONAMENTO</b>	avvolto in carta per alimenti
<b>SHELF - LIFE DAL CONFEZIONAMENTO</b>	120 gg
<b>STAGIONATURA</b>	45 gg
<b>MODALITA' DI CONSERVAZIONE</b>	+4°C
<b>IMBALLO</b>	2 pezzi per cartone

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE valori medi per 100 g di prodotto		CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	
Energia (kj):	1250	Escherichia coli (UFC/g):	<100
Energia (kcal):	301	Listeria (in 25 g):	assente
Grassi (g):	24	Staphilococcus aureus (UFC/g):	<10
di cui acidi saturi (g):	18	Enterotossine stafiloc. (in 25 g):	non rilev
Carboidrati (g):	1,3		
di cui zuccheri (g):	1,3		
Fibre (g):	<0,5	<b>PARAMETRI CHIMICI</b>	
Proteine (g):	20	Grasso (%):	24
Sale (g):	1,6	Umidità (%):	47
Sodio (g):	0,64	Proteine s/s (%):	19,5
		Ceneri (%):	4

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