

COPELLI

TUTTA LA BONTA' DEI FORMAGGI ITALIANI

DAL 1900

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO - DATA REV. 02/11/2020

CODICE ARTICOLO	967
BOLLO CE	IT 03 1433 CE
DENOMINAZIONE ARTICOLO	IL GRAN RE DI CAPRA
PESO NETTO	12 -15 kg ca.
INFORMAZIONE PER GLI ALLERGICI	contiene LATTE caprino intero crudo
INGREDIENTI	LATTE caprino intero crudo, siero innesto, sale, caglio di vitello
MODALITA' DI PREPARAZIONE	Trattamento in crosta con PARAFLLUID (dispersione acquosa polimerica con aggiunta di sostanze coloranti e conservanti con residuo secco variabile dal 35% al 60%). Le superfici trattate con PARAFLLUID sono da considerarsi non edibili e il suo impiego rientra nella normativa degli imballaggi alimentari.
ORIGINE DEL LATTE	ITALIA
DESCRIZIONE	Formaggio cilindrico, con scalzo leggermente convesso. La crosta è dura e liscia ed ha un colore nero. La pasta interna, tipicamente granulosa, sotto la pressione del coltello si rompe in scaglie. Sapore gradevole, dolce non piccante. Crosta non edibile.

TIPO DI CONFEZIONAMENTO	cartone
SHELF - LIFE DAL CONFEZIONAMENTO	48 mesi
STAGIONATURA	almeno 9 mesi
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	+4°c
IMBALLO	1 pezzo per cartone (forma intera) - 2 pezzi per cartone (1/2 forma) - 4 pezzi per cartone (1/4 forma)

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE valori medi per 100 g di prodotto		CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE in conformità al Reg. CE 2073/2005	
Energia (kj):	1721	Coliformi totali (UFC/g):	<10
Energia (kcal):	414	Escherichia coli beta-glucuronidasi positiva (UFC/g):	<10
Grassi (g):	32		
di cui acidi saturi (g):	23	Stafilococchi coagulasi positivi (UFC/g):	<10
Carboidrati (g):	0,5	Listeria monocytogenes (in 25 g):	assente
di cui zuccheri (g):	0	Salmonella spp (in 25 g):	assente
Proteine (g):	31		
Sale (g):	1,70		

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