

SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO - DATA REV. 04/12/2020
PRODUCT SPECIFICATION- REV. DATE 04/12/2020

CODICE ARTICOLO Product code	073
BOLLO CE CE Establishment Number	IT 03 1433 CE
CODICE EAN EAN CODE	803399391
DENOMINAZIONE ARTICOLO Product Description	FRESCO DI CAPRA
PESO NETTO Net weight	150 gr p.f. 150 g fixed weight
INFORMAZIONE PER GLI ALLERGICI Allergen information	Contiene <u>LATTE</u> e <u>LATTOSIO</u> It contains <u>MILK</u> and <u>LACTOSE</u>
INGREDIENTI Ingredients	<u>LATTE</u> di capra, sale, fermenti lattici, caglio. Goat's <u>MILK</u> , salt, lactic ferments, rennet.
ORIGINE DEL LATTE Origin of Milk	Italia: Italy
DESCRIZIONE Description	<p>Prodotto in Veneto, questo formaggio fresco e spalmabile si presenta di colore bianco, senza crosta e dal gusto dolce con note acidule. Realizzato con 100% latte di capra è ricco di fermenti lattici vivi. Può essere consumato sia spalmato sul pane, sia utilizzato nella preparazione di paste ripiene, fondute, antipasti oppure abbinato al miele o alla nostra mostarda mantovana piccante.</p> <p>Produced in Veneto, this fresh and spreadable cheese is white in colour, without crust and with a sweet taste with acidic notes. Made with 100% goat's milk is rich in live lactic ferments. It can be eaten spread on bread, or used in the preparation of stuffed pasta, fondues, appetizers or combined with honey or our spicy mantovana Mostarda.</p>

TIPO DI CONFEZIONAMENTO Packing	vaschetta termosaldada heat-sealed tray
SHELF - LIFE DAL CONFEZIONAMENTO SHELF LIFE- From packaging date	30 gg 30 days
STAGIONATURA Seasoning	assente absent
MODALITA' DI CONSERVAZIONE Storage condition	+4°C
IMBALLO Packaging	16 pezzi per cartone 16 pieces per box

COPELLI SRL

Str. Francesca Est, 137/139 - 46040 Rivalta s/Mincio di Rodigo (MANTOVA) - ITALIA

Tel. +39 0376 653139 - info@cmformaggi.it - www.copelliformaggi.it

COPELLI

TUTTA LA BONTA' DEI FORMAGGI
DAL 1920

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE valori medi per 100 g di prodotto		CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE in conformità al Reg. CE 2073/2005	
NUTRITIONAL DECLARATION Average value 100 g of product		MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS in compliance with the Reg. CE 2073/2005	
Energia / Energy (kj):	864	Escherichia coli (UFC/g):	< 10
Energia / Energy (kcal):	208	Stafilococco coag. Pos. (UFC/g): Staphylococcus coagulase positive (UFC/g):	< 10
Grassi / Fat (g):	17	Listeria monocytoge (in 25g):	assente absent
di cui acidi grassi saturi (g): of which saturated fatty acids (g):	12		
Carboidrati / Carbohydrates (g):	2,8		
di cui zuccheri (g): of which sugars (g):	2,5		
Proteine / Protein (g):	11		
Sale / Salt (g):	0,51		

COPELLI SRL

Str. Francesca Est, 137/139 - 46040 Rivalta s/Mincio di Rodigo (MANTOVA) - ITALIA

Tel. +39 0376 653139 - info@cmformaggi.it - www.copelliformaggi.it