

COPELLI

TUTTA LA BONTA' DEI FORMAGGI
DAL 1920

SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO - DATA REV. 01/07/2024 PRODUCT SPECIFICATION- REV. DATE 01/07/2024

CODICE ARTICOLO Product code	001
DENOMINAZIONE ARTICOLO Product Description	BOSCAIOLO
PESO NETTO Net weight	500 gr ca.
INFORMAZIONE PER GLI ALLERGICI Allergen information	<u>LATTE</u> e <u>LATTOSIO</u> <u>MILK</u> and <u>LACTOSE</u>
INGREDIENTI Ingredients	<u>LATTE</u> vaccino, sale, caglio cow's <u>MILK</u> , salt, rennet
ORIGINE DEL LATTE Origin of Milk	Italia/ Italy
DESCRIZIONE Description	Formaggio da tavola a pasta molle dalla forma quadrata prodotto con latte pastorizzato. La stagionatura naturale e prolungata conferiscono al formaggio un aroma ed un profumo molto particolari. Il sapore è aromatico e deciso. Square-shaped soft table cheese made from pasteurized milk. Natural and prolonged aging give the cheese a very distinctive aroma and fragrance. The flavor is aromatic and strong.

TIPO DI CONFEZIONAMENTO Packing	cartone carton
SHELF - LIFE DAL CONFEZIONAMENTO SHELF LIFE- From packaging date	60 gg 60 days
STAGIONATURA Seasoning	minimo 40 gg min. 40 days
MODALITA' DI CONSERVAZIONE Storage condition	+4°C
IMBALLO Packaging	4 pezzi per cartone 4 pieces per box

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE - valori medi per 100 g di prodotto

NUTRITIONAL DECLARATION - Average value 100 g of product

Energia/ Energy (kj):	1277	Grassi/ Fat (g):	25
Energia/ Energy (kcal):	308	di cui acidi saturi (g)/ of which saturates (g):	19
Proteine/ Protein (g):	19	Grasso s/s - Fat (%):	48
Sale / Salt (g):	2,2	Carboidrati/ Carbohydrates (g):	1,1
Umidità - Humidity(%):	4700	di cui zuccheri (g) of which sugars (g):	<0,5

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