

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO - DATA REV. 03/01/2022 PRODUCT SPECIFICATION- REV. DATE 03/01/2022

CODICE ARTICOLO Product code	309
BOLLO CE CE Establishment Number	IT 03 278 CE
DENOMINAZIONE ARTICOLO Product Description	STRACCHINO DELLE VALLI OROBICHE
PESO NETTO Net weight	1,8 kg 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> crudo vaccino, sale, caglio raw cow's <u>MILK</u> , salt, rennet
ORIGINE DEL LATTE Origin of Milk	ITALIA ITALY
DESCRIZIONE Description	Formaggio da tavola a pasta morbida un tempo prodotto con latte di vacche stanche, in dialetto bergamasco "stracche", di ritorno dai pascoli estivi. A soft table cheese once made from the milk of tired cows, known in Bergamo dialect as "stracche," returning from summer pastures. .

TIPO DI CONFEZIONAMENTO Packing	cartone carton
SHELF - LIFE DAL CONFEZIONAMENTO SHELF LIFE- From packaging date	60 giorni 60 days
STAGIONATURA Seasoning	60 giorni 60 days
MODALITA' DI CONSERVAZIONE Storage condition	+1°/+6° C
IMBALLO Packaging	2 pezzi per cartone 2 pieces per carton

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

NUTRITIONAL DECLARATION - Average value 100 g of product

Energia/ Energy (kj):	1175	Grassi/ Fat (g):	23,7
Energia/ Energy (kcal):	284	di cui acidi saturi (g)/ of which saturates (g):	15,8
Proteine/ Protein (g):	15,9	Grasso s/s - Fat (%):	48
Sale / Salt (g):	1,63	Carboidrati/ Carbohydrates (g):	1,6
Umidità - Humidity(%):	48	di cui zuccheri (g) of which sugars (g):	0,3

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