

COPELLI

TUTTA LA BONTA' DEI FORMAGGI
DAL 1920

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO PRODUCT SPECIFICATION

CODICE ARTICOLO Product code	004
BOLLO CE CE Establishment Nr	IT 03 1433 CE
DENOMINAZIONE ARTICOLO Product Description	TOMA DI GRESSONEY
PESO NETTO Net weight	3 Kg ca
INFORMAZIONE PER GLI ALLERGICI Allergen information	Contiene LATTE ; it contains MILK
INGREDIENTI Ingredients	LATTE vaccino crudo parzialmente scremato, caglio e sale - LATTE ITALIANO Raw cow's MILK , partly skimmed, rennet and salt - ITALIAN MILK
ORIGINE DEL LATTE Origin of Milk	ITALIA; ITALY
DESCRIZIONE Description	<p>Formaggio a pasta compatta di colore paglierino tenue, con occhiatura piccola e sparsa. Crosta compatta di colore marrone chiaro, inferiore ai 2 mm. Trattata in superficie, durante la stagionatura, con sale marino tramite spazzolatura. Viene utilizzato il latte delle bovine in alpeggio sopra i 2200 metri in estate e in valle in inverno, solo da allevamenti selezionati.</p> <p>Compact cheese of a pale straw colour, with small and sparse holes. Compact crust of light brown colour, less than 2 mm. Treated on the surface, during the maturation, with sea salt by brushing. Milk from cows in the alpine pastures above 2200 metres in summer and in the valley in winter is used, only from selected farms.</p>

TIPO DI CONFEZIONAMENTO Packing	cartone, carton
SHELF - LIFE DAL CONFEZIONAMENTO SHELF LIFE- From packaging date	120 gg 120 days
STAGIONATURA Seasoning	minimo 60 gg min 60 days
MODALITA' DI CONSERVAZIONE Storage condition	+4°C
IMBALLO Packaging	2 pz per cartone 2 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):	1412	Stafilococchi coagulasi positivi (ufc/g):	max 1000
Energia / Energy (kcal):	340	Listeria monocytogenes (in 25 g):	assente absent
Grassi / Fat (g):	26,9	Salmonella spp. (in 25 g):	assente absent
di cui acidi saturi (g): of which saturates (g):	21,6	Escherichia coli (ufc/g):	max 1000
Carboidrati / Carbohydrates (g):	0,2	PARAMETRI CHIMICO-FISICI Chemical-Physical Parameters	
di cui zuccheri (g): of which sugars (g):	0	Umidità / Humidity:	35-42%
Proteine / Protein (g):	24,3	Residuo sul secco / residue of the dry part:	58-65%
Sale / Salt (g):	1,8	Grasso sul secco / fat of the dry part:	Min 45%
		Grasso sul tal quale / fatsuch as it is:	26-32%
		Ph:	5,5 - 6,5
		Aw:	0,94 (± 0,02)

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