

COPELLI

TUTTA LA BONTA' DEI FORMAGGI ITALIANI

DAL 1900



SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO - DATA REV. 23/07/2021

CODICE ARTICOLO	2002
BOLLO CE	IT BIO 007
DENOMINAZIONE ARTICOLO	IL CAPROTTO PEPATO BIO
PESO NETTO	2,5 kg ca.
INFORMAZIONE PER GLI ALLERGICI	Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)
INGREDIENTI	LATTE di capra biologico di origine italiana, sale, caglio, pepe biologico 2%, olio extra vergine di oliva biologico 1%. Crosta edibile.
PERCENTUALE DI BIOLOGICITA'	100%
RIFERIMENTO ALL'ORIGINE BIO	Agricoltura Italia
ORIGINE DEL LATTE	Italia
ALTRE INFORMAZIONI	prodotto garantito senza OGM
DESCRIZIONE	Formaggio a pasta color avorio, semidura, compatta e fondente, prodotto con latte 100% italiano delle Dolomiti e delle Alpi e Prealpi. La crosta è sottile, ricoperta da pepe in grani tritati e da olio extra vergine d'oliva italiano. Il sapore è deciso e caratteristico.

TIPO DI CONFEZIONAMENTO	sottovuoto
SHELF - LIFE DAL CONFEZIONAMENTO	180 gg
STAGIONATURA	3-7 mesi
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	+4°C
IMBALLO	2 pz x scatola di cartone

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE valori medi per 100 g di prodotto		CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE (valori limite applicati)	
Energia (kj):	1763	Carica batterica totale (UFC/g):	<1.000.000
Energia (kcal):	425	Coliformi totali (UFC/g):	<10.000
Grassi (g):	36,7	Salmonella (in 25 g):	assente
di cui saturi (g):	27	Listeria monocytogenes (in 25 g):	assente
Carboidrati (g):	2,9	Stafilococchi coagulasi positivi (UFC/g):	<10
di cui zuccheri (g):	0,2	Escherichia Coli (UFC/g):	<100
Lattosio (g):	<0,1	Lieviti (UFC/g):	<10.000
Fibre (g):	<0,1	CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE (valori limite applicati)	
Proteine (g):	21,6	Aflatossina M1 (µg/kg):	≤ 0,050
Sodio (mg):	640	pH:	4.8-5
Sale (g):	1,6		

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