

COPELLI

TUTTA LA BONTA' DEI FORMAGGI ITALIANI

DAL 1900

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO - DATA REV. 10/11/2020

CODICE ARTICOLO	159
BOLLO CE	IT 03 1433 CE
DENOMINAZIONE ARTICOLO	RICOTTA DI PECORA GR 200
PESO NETTO	200 gr a peso fisso
INFORMAZIONE PER GLI ALLERGICI	contiene <u>LATTE</u>
INGREDIENTI	Siero di <u>LATTE</u> ovino, <u>LATTE</u> ovino, caglio, sale
MODALITA' DI PREPARAZIONE	Nessun trattamento e nessun conservante utilizzato
ORIGINE DEL LATTE	ITALIA
DESCRIZIONE	Formaggio fresco dal colore bianco perlato, dalla consistenza morbida ed elastica. Sapore dolce e delicato.

TIPO DI CONFEZIONAMENTO	fuscella termosaldata
SHELF - LIFE DAL CONFEZIONAMENTO	15 gg
STAGIONATURA	assente
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	+4°c
IMBALLO	5 pezzi per cartone

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE valori medi per 100 g di prodotto		CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE in conformità al Reg. CE 2073/2005	
Energia (kj):	728	Staphilococcus aureus (UFC/g):	<100
Energia (kcal):	174	Escherichia coli (UFC/g):	<1000
Grassi (g):	12,8		
di cui acidi saturi (g):	8,3		
Carboidrati (g):	3,1	Listeria monocytogenes (in 25 g):	assente
di cui zuccheri (g):	3,0	Salmonella spp (in 25 g):	assente
Proteine (g):	11,2		
Sale (g):	0,7		

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

COPELLI

TUTTA LA BONTA' DEI FORMAGGI ITALIANI

DAL 1900

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO - DATA REV. 10/11/2020

CODICE ARTICOLO	146
BOLLO CE	IT 03 1433 CE
DENOMINAZIONE ARTICOLO	RICOTTA DI PECORA KG 2
PESO NETTO	2 kg ca.
INFORMAZIONE PER GLI ALLERGICI	contiene <u>LATTE</u>
INGREDIENTI	Siero di <u>LATTE</u> ovino, <u>LATTE</u> ovino, sale
MODALITA' DI PREPARAZIONE	Nessun trattamento e nessun conservante utilizzato
ORIGINE DEL LATTE	ITALIA
DESCRIZIONE	Formaggio fresco dal colore bianco perlato, dalla consistenza morbida e cremosa, ideale per uso "al taglio" e in cucina. Ricetta tradizionale grossetana a base di solo siero di latte. Sapore dolce e delicato.

TIPO DI CONFEZIONAMENTO	fuscella termosaldata
SHELF - LIFE DAL CONFEZIONAMENTO	15 gg
STAGIONATURA	assente
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	+4°C
IMBALLO	2 pezzi per cartone

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE valori medi per 100 g di prodotto		CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE in conformità al Reg. CE 2073/2005	
Energia (kj):	728	Staphilococcus aureus (UFC/g):	<100
Energia (kcal):	174	Escherichia coli (UFC/g):	<1000
Grassi (g):	12,8		
di cui acidi saturi (g):	8,3		
Carboidrati (g):	3,1	Listeria monocytogenes (in 25 g):	assente
di cui zuccheri (g):	3,0	Salmonella spp (in 25 g):	assente
Proteine (g):	11,2		
Sale (g):	0,7		

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