

COPELLI

TUTTA LA BONTA' DEI FORMAGGI ITALIANI

DAL 1900

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO - DATA REV. 24/04/2020

CODICE ARTICOLO	166
BOLLO CE	IT 03 1433 CE
DENOMINAZIONE ARTICOLO	PRIMO SALE DI PECORA AL NATURALE
PESO NETTO	500 gr ca.
INFORMAZIONE PER GLI ALLERGICI	contiene <u>LATTE</u>
INGREDIENTI	<u>LATTE</u> ovino pastorizzato, caglio, sale, fermenti lattici
ORIGINE DEL LATTE	ITALIA
DESCRIZIONE	Formaggio a pasta morbida compatta che, grazie alla lavorazione artigianale, preserva le caratteristiche organolettiche e mantiene un gusto pieno e dolce. Non è presente la crosta. Viene utilizzato solo latte siciliano di animali al pascolo nella Valle del Belice; è munto e lavorato ogni giorno e quindi sempre freschissimo.

TIPO DI CONFEZIONAMENTO	sottovuoto
SHELF - LIFE DAL CONFEZIONAMENTO	180 gg
STAGIONATURA	15 gg
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	+4°C
IMBALLO	12 pezzi per cartone

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE valori medi per 100 g di prodotto		CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE in conformità al Reg. CE 2073/2005	
Energia (kj):	1872,60	Escherichia Coli:	< 100 ufc/gr
Energia (kcal):	435,70	Staphylococcus Aereus:	< 100 ufc/gr
Grassi (%):	32,80	Salmonella spp:	Assente
di cui acidi saturi (%):	19,80	Listeria monocytogenes:	Assente
Carboidrati (%):	3,80		
di cui zuccheri (%):	0,07		
Proteine (%):	29,00		
Sale (%):	1,55	Umidità (%):	46,30

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. 24/04/2020

CODICE ARTICOLO	166
BOLLO CE	IT 03 1433 CE
DENOMINAZIONE ARTICOLO	PRIMO SALE DI PECORA ALLA RUCOLA
PESO NETTO	500 gr ca.
INFORMAZIONE PER GLI ALLERGICI	contiene <u>LATTE</u>
INGREDIENTI	<u>LATTE</u> ovino pastorizzato, rucola 1%, caglio, sale, fermenti lattici
ORIGINE DEL LATTE	ITALIA
DESCRIZIONE	Formaggio a pasta morbida compatta che, grazie alla lavorazione artigianale, preserva le caratteristiche organolettiche e mantiene un gusto pieno e dolce. Non è presente la crosta. Viene utilizzato solo latte siciliano di animali al pascolo nella Valle del Belice; è munto e lavorato ogni giorno e quindi sempre freschissimo.

TIPO DI CONFEZIONAMENTO	sottovuoto
SHELF - LIFE DAL CONFEZIONAMENTO	180 gg
STAGIONATURA	15 gg
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	+4°C
IMBALLO	12 pezzi per cartone

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE valori medi per 100 g di prodotto		CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE in conformità al Reg. CE 2073/2005	
Energia (kj):	1886,13	Escherichia Coli:	< 100 ufc/gr
Energia (kcal):	438,70	Staphylococcus Aereus:	< 100 ufc/gr
Grassi (%):	32,50	Salmonella spp:	Assente
di cui acidi saturi (%):	18,00	Listeria monocytogenes:	Assente
Carboidrati (%):	3,65		
di cui zuccheri (%):	0,07		
Proteine (%):	28,20		
Sale (%):	1,55	Umidità (%):	48,30

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. 24/04/2020

CODICE ARTICOLO	166
BOLLO CE	IT 03 1433 CE
DENOMINAZIONE ARTICOLO	PRIMO SALE DI PECORA ALLE NOCI
PESO NETTO	500 gr ca.
INFORMAZIONE PER GLI ALLERGICI	contiene <u>LATTE</u>
INGREDIENTI	<u>LATTE</u> ovino pastorizzato, noci 2%, caglio, sale, fermenti lattici
ORIGINE DEL LATTE	ITALIA
DESCRIZIONE	Formaggio a pasta morbida compatta che, grazie alla lavorazione artigianale, preserva le caratteristiche organolettiche e mantiene un gusto pieno e dolce. Non è presente la crosta. Viene utilizzato solo latte siciliano di animali al pascolo nella Valle del Belice; è munto e lavorato ogni giorno e quindi sempre freschissimo.

TIPO DI CONFEZIONAMENTO	sottovuoto
SHELF - LIFE DAL CONFEZIONAMENTO	180 gg
STAGIONATURA	15 gg
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	+4°C
IMBALLO	12 pezzi per cartone

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE valori medi per 100 g di prodotto		CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE in conformità al Reg. CE 2073/2005	
Energia (kj):	1613,00	Escherichia Coli:	< 100 ufc/gr
Energia (kcal):	386,00	Staphylococcus Aereus:	< 100 ufc/gr
Grassi (%):	29,20	Salmonella spp:	Assente
di cui acidi saturi (%):	19,20	Listeria monocytogenes:	Assente
Carboidrati (%):	2,20		
di cui zuccheri (%):	0,07		
Proteine (%):	28,60		
Sale (%):	1,40	Umidità (%):	47,00

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. 24/04/2020

CODICE ARTICOLO	166
BOLLO CE	IT 03 1433 CE
DENOMINAZIONE ARTICOLO	PRIMO SALE DI PECORA ALLE OLIVE
PESO NETTO	500 gr ca.
INFORMAZIONE PER GLI ALLERGICI	contiene <u>LATTE</u>
INGREDIENTI	<u>LATTE</u> ovino pastorizzato, olive verdi 4%, caglio, sale, fermenti lattici
ORIGINE DEL LATTE	ITALIA
DESCRIZIONE	Formaggio a pasta morbida compatta che, grazie alla lavorazione artigianale, preserva le caratteristiche organolettiche e mantiene un gusto pieno e dolce. Non è presente la crosta. Viene utilizzato solo latte siciliano di animali al pascolo nella Valle del Belice; è munto e lavorato ogni giorno e quindi sempre freschissimo.

TIPO DI CONFEZIONAMENTO	sottovuoto
SHELF - LIFE DAL CONFEZIONAMENTO	180 gg
STAGIONATURA	15 gg
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	+4°C
IMBALLO	12 pezzi per cartone

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE valori medi per 100 g di prodotto		CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE in conformità al Reg. CE 2073/2005	
Energia (kj):	1973,55	Escherichia Coli:	< 100 ufc/gr
Energia (kcal):	459,18	Staphylococcus Aereus:	< 100 ufc/gr
Grassi (%):	34,20	Salmonella spp:	Assente
di cui acidi saturi (%):	18,40	Listeria monocytogenes:	Assente
Carboidrati (%):	4,32		
di cui zuccheri (%):	0,07		
Proteine (%):	28,60		
Sale (%):	1,62	Umidità (%):	47,35

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. 24/04/2020

CODICE ARTICOLO	166
BOLLO CE	IT 03 1433 CE
DENOMINAZIONE ARTICOLO	PRIMO SALE DI PECORA AL PEPE
PESO NETTO	500 gr ca.
INFORMAZIONE PER GLI ALLERGICI	contiene <u>LATTE</u>
INGREDIENTI	<u>LATTE</u> ovino pastorizzato, pepe nero in grani 1,5%, caglio, sale, fermenti lattici
ORIGINE DEL LATTE	ITALIA
DESCRIZIONE	Formaggio a pasta morbida compatta che, grazie alla lavorazione artigianale, preserva le caratteristiche organolettiche e mantiene un gusto pieno e dolce. Non è presente la crosta. Viene utilizzato solo latte siciliano di animali al pascolo nella Valle del Belice; è munto e lavorato ogni giorno e quindi sempre freschissimo.

TIPO DI CONFEZIONAMENTO	sottovuoto
SHELF - LIFE DAL CONFEZIONAMENTO	180 gg
STAGIONATURA	15 gg
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	+4°C
IMBALLO	12 pezzi per cartone

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE valori medi per 100 g di prodotto		CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE in conformità al Reg. CE 2073/2005	
Energia (kj):	1936,89	Escherichia Coli:	< 100 ufc/gr
Energia (kcal):	450,65	Staphylococcus Aereus:	< 100 ufc/gr
Grassi (%):	33,65	Salmonella spp:	Assente
di cui acidi saturi (%):	18,70	Listeria monocytogenes:	Assente
Carboidrati (%):	4,02		
di cui zuccheri (%):	0,07		
Proteine (%):	28,10		
Sale (%):	1,56	Umidità (%):	46,90

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. 24/04/2020

CODICE ARTICOLO	166
BOLLO CE	IT 03 1433 CE
DENOMINAZIONE ARTICOLO	PRIMO SALE DI PECORA AL PEPERONCINO
PESO NETTO	500 gr ca.
INFORMAZIONE PER GLI ALLERGICI	contiene <u>LATTE</u>
INGREDIENTI	<u>LATTE</u> ovino pastorizzato, peperoncino frantumato 1,5%, caglio, sale, fermenti lattici
ORIGINE DEL LATTE	ITALIA
DESCRIZIONE	Formaggio a pasta morbida compatta che, grazie alla lavorazione artigianale, preserva le caratteristiche organolettiche e mantiene un gusto pieno e dolce. Non è presente la crosta. Viene utilizzato solo latte siciliano di animali al pascolo nella Valle del Belice; è munto e lavorato ogni giorno e quindi sempre freschissimo.

TIPO DI CONFEZIONAMENTO	sottovuoto
SHELF - LIFE DAL CONFEZIONAMENTO	180 gg
STAGIONATURA	15 gg
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	+4°C
IMBALLO	12 pezzi per cartone

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE valori medi per 100 g di prodotto		CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE in conformità al Reg. CE 2073/2005	
Energia (kj):	1885,53	Escherichia Coli:	< 100 ufc/gr
Energia (kcal):	438,70	Staphylococcus Aereus:	< 100 ufc/gr
Grassi (%):	32,60	Salmonella spp:	Assente
di cui acidi saturi (%):	18,10	Listeria monocytogenes:	Assente
Carboidrati (%):	3,60		
di cui zuccheri (%):	0,07		
Proteine (%):	28,00		
Sale (%):	1,57	Umidità (%):	48,60

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. 24/04/2020

CODICE ARTICOLO	166
BOLLO CE	IT 03 1433 CE
DENOMINAZIONE ARTICOLO	PRIMO SALE DI PECORA AL PISTACCHIO
PESO NETTO	500 gr ca.
INFORMAZIONE PER GLI ALLERGICI	contiene <u>LATTE</u>
INGREDIENTI	<u>LATTE</u> ovino pastorizzato, pistacchio 1%, caglio, sale, fermenti lattici
ORIGINE DEL LATTE	ITALIA
DESCRIZIONE	Formaggio a pasta morbida compatta che, grazie alla lavorazione artigianale, preserva le caratteristiche organolettiche e mantiene un gusto pieno e dolce. Non è presente la crosta. Viene utilizzato solo latte siciliano di animali al pascolo nella Valle del Belice; è munto e lavorato ogni giorno e quindi sempre freschissimo.

TIPO DI CONFEZIONAMENTO	sottovuoto
SHELF - LIFE DAL CONFEZIONAMENTO	180 gg
STAGIONATURA	15 gg
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	+4°C
IMBALLO	12 pezzi per cartone

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE valori medi per 100 g di prodotto		CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE in conformità al Reg. CE 2073/2005	
Energia (kj):	1929,11	Escherichia Coli:	< 100 ufc/gr
Energia (kcal):	429,11	Staphylococcus Aereus:	< 100 ufc/gr
Grassi (%):	33,55	Salmonella spp:	Assente
di cui acidi saturi (%):	18,50	Listeria monocytogenes:	Assente
Carboidrati (%):	4,22		
di cui zuccheri (%):	0,07		
Proteine (%):	27,70		
Sale (%):	1,68	Umidità (%):	48,10

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. 24/04/2020

CODICE ARTICOLO	166
BOLLO CE	IT 03 1433 CE
DENOMINAZIONE ARTICOLO	PRIMO SALE DI PECORA AL POMODORO SECCO
PESO NETTO	500 gr ca.
INFORMAZIONE PER GLI ALLERGICI	contiene <u>LATTE</u>
INGREDIENTI	<u>LATTE</u> ovino pastorizzato, pomodoro secco, caglio, sale, fermenti lattici
ORIGINE DEL LATTE	ITALIA
DESCRIZIONE	Formaggio a pasta morbida compatta che, grazie alla lavorazione artigianale, preserva le caratteristiche organolettiche e mantiene un gusto pieno e dolce. Non è presente la crosta. Viene utilizzato solo latte siciliano di animali al pascolo nella Valle del Belice; è munto e lavorato ogni giorno e quindi sempre freschissimo.

TIPO DI CONFEZIONAMENTO	sottovuoto
SHELF - LIFE DAL CONFEZIONAMENTO	180 gg
STAGIONATURA	15 gg
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	+4°C
IMBALLO	12 pezzi per cartone

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE valori medi per 100 g di prodotto		CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE in conformità al Reg. CE 2073/2005	
Energia (kj):	1487,00	Escherichia Coli:	< 100 ufc/gr
Energia (kcal):	354,00	Staphylococcus Aereus:	< 100 ufc/gr
Grassi (%):	28,43	Salmonella spp:	Assente
di cui acidi saturi (%):	16,05	Listeria monocytogenes:	Assente
Carboidrati (%):	2,00		
di cui zuccheri (%):	0,97		
Proteine (%):	22,56		
Sale (%):	2,10	Umidità (%):	42,01

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. 24/04/2020

CODICE ARTICOLO	166
BOLLO CE	IT 03 1433 CE
DENOMINAZIONE ARTICOLO	PRIMO SALE DI PECORA FANTASIA
PESO NETTO	500 gr ca.
INFORMAZIONE PER GLI ALLERGICI	contiene <u>LATTE</u>
INGREDIENTI	<u>LATTE</u> ovino pastorizzato, pepe nero in grani, peperoni, rucola, olive in percentuale variabile, caglio, sale, fermenti lattici
ORIGINE DEL LATTE	ITALIA
DESCRIZIONE	Formaggio a pasta morbida compatta che, grazie alla lavorazione artigianale, preserva le caratteristiche organolettiche e mantiene un gusto pieno e dolce. Non è presente la crosta. Viene utilizzato solo latte siciliano di animali al pascolo nella Valle del Belice; è munto e lavorato ogni giorno e quindi sempre freschissimo.

TIPO DI CONFEZIONAMENTO	sottovuoto
SHELF - LIFE DAL CONFEZIONAMENTO	180 gg
STAGIONATURA	15 gg
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	+4°C
IMBALLO	12 pezzi per cartone

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE valori medi per 100 g di prodotto		CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE in conformità al Reg. CE 2073/2005	
Energia (kj):	1941,57	Escherichia Coli:	< 100 ufc/gr
Energia (kcal):	451,74	Staphylococcus Aereus:	< 100 ufc/gr
Grassi (%):	33,50	Salmonella spp:	Assente
di cui acidi saturi (%):	18,70	Listeria monocytogenes:	Assente
Carboidrati (%):	4,20		
di cui zuccheri (%):	0,075		
Proteine (%):	28,50		
Sale (%):	1,60	Umidità (%):	48,30

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