

COPELLI

TUTTA LA BONTA' DEI FORMAGGI ITALIANI

DAL 1900

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO - DATA REV. 22/10/2020

CODICE ARTICOLO	032
DENOMINAZIONE ARTICOLO	MONTE VERONESE DOP LATTE INTERO
PESO NETTO	6-8 kg ca.
INFORMAZIONE PER GLI ALLERGICI	<u>LATTE</u>
INGREDIENTI	<u>LATTE</u> vaccino, sale, caglio. Trattato in crosta con conservante E235
ORIGINE DEL LATTE	Italia
DESCRIZIONE	Formaggio DOP, tipico della regione del Veneto, nella parte settentrionale della provincia di Verona che corrisponde grosso modo alla Lessinia, al monte Baldo e alla fascia collinare prealpina veronese. Formaggio da tavola a pasta semicotta, compatta, con occhiatura irregolare, di colore bianco o leggermente paglierino, prodotto con latte vaccino intero. Il sapore è delicato e gradevole che ricorda il latte appena munto.

TIPO DI CONFEZIONAMENTO	cartone
SHELF - LIFE DAL CONFEZIONAMENTO	90 gg
STAGIONATURA	minimo 50 gg
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	+4°C
IMBALLO	1 pezzi per cartone

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g DI PRODOTTO		PARAMETRI MICROBIOLOGICI	
Energia (kj)	1653	E.Coli (ufc/g):	<1000
Energia (kcal)	399	Staphylococchi coag. Pos. (ufc/g):	<1000
Grassi (g):	32,5	Salmonella (in 25 g):	assente
di cui Grassi saturi (g):	23,5	Listeria (in 25 g):	assente
Carboidrati (g):	0,5		
di cui zuccheri (g):	0,5		
Proteine (g):	26		
Sale (g):	1,95	Fibre (g):	0

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