

# COPELLI

TUTTA LA BONTA' DEI FORMAGGI  
DAL 1920

## SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO - DATA REV. 30/07/2024 PRODUCT SPECIFICATION- REV. DATE 30/07/2024

<b>CODICE ARTICOLO</b> Product code	366
<b>BOLLO CE</b> CE Establishment Number	IT 03 1433 CE
<b>DENOMINAZIONE ARTICOLO</b> Product Description	BLU DI BUFALA AL MOSCATO (WITH MUSCAT GRAPES)
<b>PESO NETTO</b> Net weight	4 kg ca.
<b>INFORMAZIONE PER GLI ALLERGICI</b> Allergen information	Contiene <u>LATTE</u> ; it contains <u>MILK</u>
<b>INGREDIENTI</b> Ingredients	<u>LATTE</u> di bufala intero pastorizzato, sale, caglio, vinacce Pasteurized whole buffalo <u>MILK</u> , salt, rennet, grape marcs
<b>ORIGINE DEL LATTE</b> Origin of Milk	ITALIA; ITALY
<b>DESCRIZIONE</b>  Description	<p>Formaggio erborinato di Bufala, affinato in vinacce, di forma quadrata. La pasta è color panna con venature blu tipiche dei formaggi erborinati. Il sapore è intenso, sapido e piacevolmente grasso, non piccante con note aromatiche di frutta secca. I residui delle vinacce conferiscono al formaggio un sapore dolce, quasi come una sorta di dessert. La crosta, dal tipico colore grigiastro, è leggermente umida per il contatto con le vinacce e non è edibile.</p> <p>Blue cheese of buffalo, aged in pomace, square shape. The paste is cream colored with blue veins typical of blue cheeses. The taste is intense, savory and pleasantly fat, not spicy with aromatic notes of dried fruit. The residue of the marc gives the cheese a sweet taste, almost like a kind of dessert. The crust, with its typical greyish colour, is slightly moist due to contact with the grape marc and is not edible.</p>

<b>TIPO DI CONFEZIONAMENTO</b> Packing	incarto con carta vegetale wrapped with vegetable paper
<b>SHELF - LIFE DAL CONFEZIONAMENTO</b> SHELF LIFE- From packaging date	60 gg 60 days
<b>STAGIONATURA</b> Seasoning	minimo 90 gg min. 90 days
<b>MODALITA' DI CONSERVAZIONE</b> Storage condition	+4°C
<b>IMBALLO</b> Packaging	1 pezzo per cartone 1 piece 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):	1603	Escherichia coli (UFC/g):	< 100
Energia / Energy (kcal):	387	Stafilococco coag. Pos. (UFC/g):	< 100
Grassi / Fat (g):	35		
di cui acidi saturi (g): of which saturated acids (g):	27	Salmonella (in 25g):	assente absent
Carboidrati / Carbohydrates (g):	1,0	Listeria monocytoge (in 25g):	assente absent
di cui zuccheri (g): of which sugars (g):	0,4		
Proteine / Protein (g):	18		
Sale / Salt (g):	1,4		

**COPELLI SRL**

Str. Francesca Est, 137/139 - 46040 Rivalta s/Mincio di Rodigo (MANTOVA) - ITALIA

Tel. +39 0376 653139 - [info@cmformaggi.it](mailto:info@cmformaggi.it) - [www.copelliformaggi.it](http://www.copelliformaggi.it)