COPELLI

TUTTA LA BONTA' DEI FORMAGGI
DAL 1920

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

CODICE ARTICOLO Product code	372
BOLLO CE CE Establishment Number	IT 03 1433 CE
DENOMINAZIONE ARTICOLO Product Description	BLU DI BUFALA
PESO NETTO Net weight	4 kg ca.
INFORMAZIONE PER GLI ALLERGICI Allergen information	Contiene <u>LATTE</u> ; it contains <u>MILK</u>
INGREDIENTI Ingredients	<u>LATTE</u> di bufala intero pastorizzato, sale, caglio Pasteurized whole buffalo <u>MILK</u> , salt, rennet
ORIGINE DEL LATTE Origin of Milk	ITALIA; ITALY
DESCRIZIONE Description	<p>Formaggio erborinato di Bufala, di forma quadrata. La pasta è color panna con venature blu tipiche dei formaggi erborinati. Il sapore è distinto, mediamente intenso e diventa leggermente piccante con il protrarsi della stagionatura. La crosta è rugosa, asciutta, di colore ambrato grigio e non è edibile.</p> <p>Buffalo blue cheese, square in shape. The pasta is cream-colored with blue veins typical of blue cheeses. The taste is distinct, medium intense and becomes slightly spicy with the aging. The crust is rough, dry, amber grey and not edible.</p>

TIPO DI CONFEZIONAMENTO Packing	incarto con carta vegetale wrapped with vegetable paper
SHELF - LIFE DAL CONFEZIONAMENTO SHELF LIFE- From packaging date	60 gg 60 days
STAGIONATURA Seasoning	minimo 90 gg min. 90 days
MODALITA' DI CONSERVAZIONE Storage condition	+4°C
IMBALLO 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 - www.copelliformaggi.it