

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO - DATA REV. 11/11/2020
PRODUCT SPECIFICATION- REV. DATE 11/11/2020

CODICE ARTICOLO Product code	018
BOLLO CE CE Establishment Number	IT 03 1433 CE
DENOMINAZIONE ARTICOLO Product Description	BLU DEI GONZAGA
PESO NETTO Net weight	3 Kg c.a.
INFORMAZIONE PER GLI ALLERGICI Allergen information	LATTE e DERIVATI. Assenti altre tipologie di sostanze allergene. MILK and DAIRY PRODUCTS. Other types of allergenic substances are absent.
INGREDIENTI Ingredients	LATTE di capra intero pastorizzato, fermenti lattici selezionati, sale marino essiccato, caglio di origine animale, muffe selezionate appartenenti al genere Penicillium Pasteurised whole goat MILK , selected lactic ferments, dried sea salt, animal rennet, selected molds of the genus Penicillium
ORIGINE DEL LATTE Origin of Milk	ITALIA; ITALY
DESCRIZIONE Description	Formaggio a forma cilindrica a scalzo alto e dritto. Il formaggio è a pasta cruda con un colore piuttosto bianco, interrotto da venature verdi e marroni date dall'erborinatura. La consistenza è morbida e cremosa, il gusto dolce al palato con forti richiami aromatici. E' una variante dei più diffusi erborinati. È consigliato per le persone intolleranti al latte vaccino per la particolare digeribilità del latte di capra. Cylindrical cheese with a tall, straight cut. The cheese is a raw paste with a rather white color, interrupted by green and brown veins given by the marbling. The texture is soft and creamy, the taste sweet on the palate with strong aromatic calls. It's a variant of the most common blue. It is recommended for people intolerant to cow's milk because of the particular digestibility of goat's milk.

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

TIPO DI CONFEZIONAMENTO Packing	carta alimentare; paper for foodstuffs
SHELF – LIFE DAL CONFEZIONAMENTO SHELF LIFE- From packaging date	60 gg 60 days
STAGIONATURA Seasoning	55-65 gg per il dolce - 80-90 gg per il piccante 55-65 days for the sweet type; 80-90 days for the spicy type
MODALITA' DI CONSERVAZIONE Storage condition	+4°C
IMBALLO Packaging	1 pezzo per cartone 1 piece per box

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE valori medi per 100 g di prodotto		CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS	
NUTRITIONAL DECLARATION Average value 100 g of product			
Energia / Energy (kj):	1398	Listeria Monocytogenes (in 25 g):	Assente absent
Energia / Energy (kcal):	337	Enterotossine Stafilococciche (in 25 g): staphylococcal enterotoxins (in 25 g):	Assente absent
Grassi / Fat (g):	29		
di cui acidi saturi (g): of which saturated acids (g):	21		
Carboidrati / Carbohydrates (g):	<0,5		
di cui zuccheri (g) of which sugars (g):	<0,5		
Proteine / Protein (g):	20		
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