COPELLI

TUTTA LA BONTA' DEI FORMAGGI
DAL 1920

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO - DATA REV. 02/01/2019 PRODUCT SPECIFICATION- REV. DATE 02/01/2019

CODICE ARTICOLO Product code	568
BOLLO CE CE Establishment Number	IT 03 1433 CE
DENOMINAZIONE ARTICOLO Product Description	CAPRICIUC
PESO NETTO Net weight	5,5 kg ca.
INFORMAZIONE PER GLI ALLERGICI Allergen information	<u>LATTE ; MILK</u>
INGREDIENTI Ingredients	<u>LATTE</u> di capra, caglio, sale Goat's <u>MILK</u> , rennet, salt
ORIGINE DEL LATTE Origin of Milk	UE; EU
DESCRIZIONE Description	<p>Formaggio a latte caprino pastorizzato dal gusto inconfondibile. Questo prodotto viene immerso nel vino Barolo per un periodo di almeno 30 giorni e successivamente viene stagionato per alcuni mesi nelle vinacce. Il particolare affinamento a cui è sottoposto permette a questo formaggio di avere quel gusto aromatico tipico del Barolo.</p> <p>Goat milk cheese pasteurized with distinctive taste. This product is soaked in Barolo wine for a period of at least 30 days and then matured for several months in the grape marc. The particular refinement to which it is subjected allows this cheese to have that aromatic taste typical of Barolo.</p>

TIPO DI CONFEZIONAMENTO Packing	cartone carton
SHELF - LIFE DAL CONFEZIONAMENTO SHELF LIFE- From packaging date	90 gg 90 days
STAGIONATURA Seasoning	da 90 a 120 gg from 90 to 120 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

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g DI PRODOTTO NUTRITIONAL DECLARATION Average value 100 g of product		CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE (in 25 g) MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS	
Energia / Energy (kj):	1520	Escherichia coli (ufc/g):	100
Energia / Energy (kcal):	366	Listeria:	assente absent
Grassi / Fat (g):	30	Stafilococchi (ufc/g): Staphylococcus (ufc/g):	<10
di cui acidi saturi (g): of which saturated acids (g):	20	Enterotossine Stafiloc.: Enterotoxins Stapyloc.	non rilevabile not detected
Carboidrati / Carbohydrates (g):	1,1	PARAMETRI CHIMICI Chemical Parameters	
di cui zuccheri (g): of which sugars (g):	1,1	Grasso / Fat:	26,60%
Proteine / Protein (g):	23	Umidità / Humidity:	37,10%
Sale / Salt (g):	1,1	Proteine s/s - Protein s/s:	28,90%
		Ceneri / Ashes:	4,60%

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