

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO - DATA REV. 01/2023
PRODUCT SPECIFICATION- REV. DATE 01/2023

CODICE ARTICOLO Product code	328
BOLLO CE CE Establishment Number	IT 03 1433 CE
DENOMINAZIONE ARTICOLO Product Description	LANGA DI CAPRA
PESO NETTO Net weight	300 gr ca.
INFORMAZIONE PER GLI ALLERGICI Allergen information	Contiene <u>LATTE</u> e <u>LATTOSIO</u> It contains <u>MILK</u> and <u>LACTOSE</u>
INGREDIENTI Ingredients	<u>LATTE</u> di capra pastorizzato, sale, fermenti lattici, caglio animale. Pasteurised goat's <u>MILK</u> , salt, lactic ferments, animal rennet.
ORIGINE DEL LATTE ORIGIN OF MILK	Unione Europea; European Union
DESCRIZIONE DESCRIPTION	Classica Robiola realizzata con latte di capra delle Langhe. Durante la maturazione la crosta di questo formaggio tende a coprirsi di un leggero strato di muffa naturale, e nello stesso tempo si cremifica, aspetti che avvolgeranno il palato di delicata dolcezza. Classic Robiola made with goat's milk from the Langhe. During the maturation, the crust of this cheese tends to cover itself with a light layer of natural mold, and at the same time it creams, aspects that will wrap the palate with delicate sweetness.

TIPO DI CONFEZIONAMENTO Packing	cartone carton
SHELF - LIFE DAL CONFEZIONAMENTO SHELF LIFE- From packaging date	34 gg 34 days
STAGIONATURA Seasoning	30 gg 30 days
MODALITA' DI CONSERVAZIONE Storage condition	+4°C
IMBALLO Packaging	6 pezzi per cartone 6 pieces 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):	1200,55	Escherichia coli (UFC/g):	< 10
Energia / Energy (kcal):	289,37	Stafilococco coag. Pos. (UFC/g): Staphylococcus coagulase positive (UFC/g):	< 10
Grassi / Fat (g):	23,4		
di cui acidi saturi (g): of which saturated acids (g):	19,6	Listeria monocytoge (in 25g):	assente absent
Grassi su residuo secco (g): Fat residue on the dry part (g):	52,7		
Carboidrati / Carbohydrates (g):	1,9	Enterotossine staph. (in 25g): Enterotoxins staph. (in 25g):	assente absent
di cui zuccheri (g): of which sugars (g):	1,5		
Proteine / Protein (g):	17,8	Ph:	4,4
Sale / Salt (g):	0,6	Umidità / Humidity:	65%

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