

SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO - DATA REV. 10/11/2020
PRODUCT SPECIFICATION- REV. DATE 10/11/2020

CODICE ARTICOLO Product code	039
BOLLO CE CE Establishment Number	IT 03 1433 CE
DENOMINAZIONE ARTICOLO Product Description	ROBIOLETTA DI CAPRA
PESO NETTO Net weight	350 gr c.a.
INFORMAZIONE PER GLI ALLERGICI Allergen information	Contiene LATTE e prodotti a base di LATTE IT Contains MILK and MILK based products
INGREDIENTI Ingredients	LATTE di capra pastorizzato, sale, caglio, fermenti lattici, penicillium candidum Pasteurised goat's MILK , salt, rennet, lactic ferments, penicillium candidum
ORIGINE DEL LATTE Origin of Milk	ITALIA; ITALY
DESCRIZIONE Description	Formaggio prodotto in una piccola azienda a carattere familiare situata nel veronese, ai piedi dei Monti Lessini. Ottenuta da latte intero a pasta cruda con breve stagionatura, questa Robioletta di Capra ha una crosta fiorita di colore bianco. La pasta è bianca e compatta, il gusto dolce e leggermente aromatico. Ideale abbinata a un ottimo aceto balsamico. Cheese produced in a small family-run farm located in the Verona area, at the foot of the Lessini Mountains. Obtained from whole milk with short maturation, this Robioletta di Capra has a white flowery crust. The paste is white and compact, the taste sweet and slightly aromatic. Ideal combined with an excellent balsamic vinegar.

TIPO DI CONFEZIONAMENTO Packing	scatola di cartone carton
SHELF - LIFE DAL CONFEZIONAMENTO SHELF LIFE- From packaging date	90 gg 90 days
STAGIONATURA Seasoning	20 gg 20 days
MODALITA' DI CONSERVAZIONE Storage condition	+4°C
IMBALLO Packaging	16 pezzi per cartone 16 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 Reg. CE 2073/2005	
Energia / Energy (kj):	1541	Escherichia coli beta glucuronidasi positiva (UFC/g):	<10
Energia / Energy (kcal):	372	Escherichia coli beta glucuronidase positive (UFC/g):	
Grassi / Fat (g):	32	Stafilococchi coagulasi-positivi (UFC/g): Coagulase-positive staphylococcus (UFC/g):	<10
di cui acidi grassi saturi (g): of which saturated acids (g):	24		
Carboidrati / Carbohydrates (g):	0		
di cui zuccheri (g): of which sugars (g):	0	Listeria monocytoge (in 25g):	non rilevato not detected
Proteine / Protein (g):	21		
Sale / Salt (g):	1,1		

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