

SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO - DATA REV. 01/07/2020
PRODUCT SPECIFICATION- REV. DATE 01/07/2020

CODICE ARTICOLO Product code	723
BOLLO CE CE Establishment Number	IT 03 1433 CE
DENOMINAZIONE ARTICOLO Product Description	TOMETTA DI CAPRA
PESO NETTO Net weight	250 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, sale, caglio. Goat's <u>MILK</u> , salt, rennet
ORIGINE DEL LATTE Origin of Milk	Unione Europea; European Union
DESCRIZIONE Description	Formaggio di capra prodotto in Lombardia, ha crosta fiorita e una pasta di colore bianco avorio. Dalla consistenza morbida e compatta, ha un gusto caprino dolce. Il miglior modo per degustare la Tometta è in purezza, con una cottura semplice come quella alla griglia o in padella, che consente di scioglierne il cuore. Crosta edibile. Goat cheese produced in Lombardy, has a flowery crust and an ivory white paste. Soft and compact, it has a sweet goat taste. The best way to taste the Tometta is in purity, with a simple cooking as the grilled or frying, which allows you to melt the heart. Edible crust.

TIPO DI CONFEZIONAMENTO Packing	polistirolo polystyrene
SHELF - LIFE DAL CONFEZIONAMENTO SHELF LIFE- From packaging date	28 gg 28 days
STAGIONATURA Seasoning	12 gg 12 days
MODALITA' DI CONSERVAZIONE Storage condition	+4°C
IMBALLO Packaging	4 pezzi per cartone 4 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):	1261	Escherichia coli (UFC/g):	< 100
Energia / Energy (kcal):	304		
Grassi / Fat (g):	26	Stafilococco coag. Pos. (UFC/g): Coagulase-positive staphylococcus (UFC/g):	< 10
di cui acidi grassi saturi (g): of which saturated acids (g):	18		
Carboidrati / Carbohydrates (g):	1,6	Salmonella (in 25g):	assente absent
di cui zuccheri (g): of which sugars (g):	1,6	Listeria monocytoge (in 25g):	assente absent
Proteine / Protein (g):	16	Ph:	5
Sale / Salt (g):	1,3	Umidità / Humidity:	54%

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