COPELLI

TUTTA LA BONTA' DEI FORMAGGI
DAL 1920

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

CODICE ARTICOLO Product code	525
DENOMINAZIONE ARTICOLO Product Description	BRA DURO DOP
PESO NETTO Net weight	6 kg ca.
INFORMAZIONE PER GLI ALLERGICI Allergen information	<u>MILK</u>
INGREDIENTI Ingredients	<u>LATTE</u> vaccino piemontese, sale, caglio cow's <u>MILK</u> from Piedmont, salt, rennet
ORIGINE DEL LATTE Origin of Milk	Italia/ Italy
DESCRIZIONE Description	<p>Formaggio da tavola a pasta pressata semicotta, di colore chiaro tendente al paglierino, occhiatura sparsa e di piccole dimensioni, crosta liscia e consistente. Il sapore è dolce, sapido, più intenso da invecchiato. È un prodotto tipico del massiccio del Grappa - Prealpi Venete -, il cui nome deriva dal fatto che la sua ricetta è un ibrido di esperienze tramandate e di tecniche casearie.</p> <p>Table cheese with pressed semi-cooked paste, light colour tending to straw, small and sparse holes, smooth and consistent crust. The taste is sweet, savory, more intense when aged. It is a typical product of the Grappa massif - Prealpi Venete -, whose name comes from the fact that its recipe is a hybrid of experiences handed down and cheese techniques.</p>

TIPO DI CONFEZIONAMENTO Packing	cartone carton
SHELF - LIFE DAL CONFEZIONAMENTO SHELF LIFE- From packaging date	150 gg 150 days
STAGIONATURA Seasoning	minimo 180 gg min. 180 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

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):	1494	Salmonella (in 25 g):	absent
Energia/ Energy (kcal):	359	Listeria (in 25 g):	absent
Grassi/ Fat (g):	26,4	Stafilococchi / Staphylococcus (in 25 g):	<100
di cui acidi saturi (g)/ of which saturates (g):	19,2	Enterotossine Stafiloc. (in 25 g): Enterotoxinis Staphyloc.	not detected
Carboidrati/ Carbohydrates (g):	<0,25	PARAMETRI CHIMICI Chemical Parameters	
di cui zuccheri (g) of which sugars (g):	<0,25	Grasso s/s - Fat (%):	35 +/- 3
Proteine/ Protein (g):	30,4	Umidità - Humidity(%):	37 +/- 3
Sale / Salt (g):	4,47	Proteine s/s / Protein(%):	30 +/- 3
Sodio/ Sodium (g):	1,79	Ceneri/ Ashes (%):	4,9

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