

SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO - DATA REV. 23/06/2023 PRODUCT SPECIFICATION- REV. DATE 23/06/2023

CODICE ARTICOLO Product code	360
BOLLO CE CE Establishment Number	IT 03 1433 CE
DENOMINAZIONE ARTICOLO Product Description	CACIOTTELLA
PESO NETTO Net weight	500 gr ca.
INFORMAZIONE PER GLI ALLERGICI Allergen information	contiene <u>LATTE</u> ; It contains <u>MILK</u>
INGREDIENTI Ingredients	<u>LATTE</u> vaccino italiano, <u>LATTE</u> di pecora italiano, fermenti lattici vivi, sale e caglio Italian cow's <u>MILK</u> , italian sheep's <u>MILK</u> , lactic ferments, salt and rennet
ORIGINE DEL LATTE Origin of Milk	ITALIA; ITALY
DESCRIZIONE Description	Formaggio a latte misto pecora e mucca, cremoso dolcissimo al palato, pasta bianca, e con la crosta edibile. Prodotto con latte proveniente dalle zone della pianura padana, questo formaggio si presta anche in cucina, soprattutto per mantecare risotti e pasta in genere. Milk cheese mixed sheep and cow, creamy sweet on the palate, white paste, and with edible crust. Made with milk from the Po valley, this cheese is also suitable for cooking, especially for mixing risottos and pasta in general.

TIPO DI CONFEZIONAMENTO Packing	pezzo singolo single piece
SHELF - LIFE DAL CONFEZIONAMENTO SHELF LIFE- From packaging date	60 gg 60 days
STAGIONATURA Seasoning	30 gg ca. 30 days ca.
MODALITA' DI CONSERVAZIONE Storage condition	+2°C/+4°C
IMBALLO Packaging	4 pezzi per cartone 4 pieces per carton

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):	1391	Escherichia Coli:	< 100 ufc/gr
Energia/ Energy (kcal):	335	Staphylococco coag. Pos.:	< 100 ufc/gr
Grassi/ Fat (g):	28	Salmonella (in 25 g):	Assente absent
di cui acidi saturi (g)/ of which saturated acids (g):	18,72	Listeria monocytogenes (in 25g):	Assente absent
Carboidrati/ Carbohydrates (g):	2,21	CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE CHEMICAL-PHYSICAL CHARACTERISTICS	
di cui zuccheri (g) of which sugars (g):	1,67	Umidità/Humidity:	48%
Proteine/ Protein (g):	18,65	Ceneri/Ashes:	3,09%
Sale / Salt (g):	1,30	Conservanti in crosta: Presrvartives on the surface	E282-E202
		Coloranti: Colorants	Assenti absent

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