

SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO - DATA REV. 17/11/2020 PRODUCT SPECIFICATION- REV. DATE 17/11/2020

CODICE ARTICOLO Product code	137
BOLLO CE CE Establishment Number	IT 03 1433 CE
DENOMINAZIONE ARTICOLO Product Description	CACIUC
PESO NETTO Net weight	6 Kg c.a.
INFORMAZIONE PER GLI ALLERGICI Allergen information	Contiene <u>LATTE</u> ; it contains <u>MILK</u>
INGREDIENTI Ingredients	<u>LATTE</u> vaccino, fermenti lattici, caglio microbico, sale Cow's <u>MILK</u> , lactic ferments, microbial rennet, salt
MODALITA' DI PREPARAZIONE Method of preparation	Conservante: <u>lisozima da uovo</u> Preservative: <u>egg lysozyme</u>
ORIGINE DEL LATTE Origin of Milk	UNIONE EUROPEA EUROPEAN UNION
DESCRIZIONE Description	Formaggio a pasta dura di colore giallastro intenso con leggere venature violacee in superficie. La crosta è liscia e non edibile ma molto profumata. Il gusto è intenso e vinoso ma non piccante. Una volta prodotto, il formaggio viene poi affinato nel vino Enantio, vino autoctono della Vallagarina, in Trentino. Hard cheese of intense yellowish color with light violet veins on the surface. The crust is smooth and not edible but very fragrant. The taste is intense and vinous but not spicy. Once produced, the cheese is then aged in Enantio wine, an autochthonous wine from Vallagarina, in Trentino.

TIPO DI CONFEZIONAMENTO Packing	sottovuoto; vacuum packed
SHELF - LIFE DAL CONFEZIONAMENTO SHELF LIFE- From packaging date	180 gg; 180 days
STAGIONATURA Seasoning	5 mesi compreso l'affinamento 5 months including the refinement
MODALITA' DI CONSERVAZIONE Storage condition	+4°C
IMBALLO Packaging	pezzo singolo (forma intera - 1/2 - 1/4) single piece (whole wheel - 1/2 - 1/4)

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):	1801	Escherichia coli beta-glucoronidasi positiva (UFC/g): Escherichia coli beta positive glucoronidase	<10
Energia/ Energy (kcal):	434		
Grassi/ Fat (g):	36,09	Staphilococcus aureus (UFC/g):	<10
di cui acidi saturi (g)/ of which saturates (g):	21,7		
Carboidrati/ Carbohydrates (g):	<0,1	Umidità/ Humidity(g):	27,23
di cui zuccheri (g) of which sugars (g):	<0,1	Ceneri/ Ashes(g):	4,78
Proteine/ Protein (g):	27,37	residuo secco magro (g): not fat dry residue	36,68
Sale / Salt (g):	1,55	residuo secco totale (g): total dry residue	72,77

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