

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO - DATA REV. 09/09/2020
PRODUCT SPECIFICATION- REV. DATE 09/09/2020

CODICE ARTICOLO Product code	733 - 730 - 728 - 731
BOLLO CE CE Establishment Number	IT 03 189 CE
DENOMINAZIONE ARTICOLO Product Description	CRESCENZA CAROLINA
PESO NETTO Net weight	120 / 260 / 200 (p.f.) / 1200 gr c.a.
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> vaccino italiano, fermenti lattici vivi, caglio, sale - senza conservanti e senza coloranti Italian cow's <u>MILK</u> , live lactic ferments, rennet, salt - without preservatives and without coloring agents
ORIGINE DEL LATTE Origin of Milk	ITALIA; ITALY
DESCRIZIONE	Formaggio prodotto nella Pianura Lombarda in un piccolo caseificio del Cremonese. Realizzato esclusivamente da latte italiano selezionato, si presenta fresco e cremoso, dal gusto dolce e delicato; è ideale per farcire torte salate e focacce o da consumare con insalata e verdure di stagione. La crescenza ha origini molto antiche che risalgono al XIII secolo e appartiene alla famiglia degli Stracchini, i formaggi realizzati quando le vacche tornano dagli alpeggi. Il suo nome deriva dal lodigiano "carsenza", ovvero focaccia, perché veniva prodotto con lo stesso stampo del pane.
DESCRIPTION	Cheese produced in the Lombardy Plain in a small dairy of Cremona. Made exclusively from selected Italian milk, it is fresh and creamy, with a sweet and delicate taste; it is ideal for filling savory pies and focacce or to be eaten with salads and seasonal vegetables. The creeping has very ancient origins dating back to the thirteenth century and belongs to the family of Stracchini, the cheeses made when the cows come back from the alpine pastures. Its name comes from the lodigian "carsenza", or focaccia, because it was produced with the same mold of bread.

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

TIPO DI CONFEZIONAMENTO Packing	due incarti a mano e flow pack - scatola polistirolo two hand wrappers and flow pack- polystyrene box
SHELF - LIFE DAL CONFEZIONAMENTO SHELF LIFE- From packaging date	16 gg 16 days
STAGIONATURA Seasoning	assente absent
MODALITA' DI CONSERVAZIONE Storage condition	+4°C
IMBALLO	8 pezzi x 120 gr - 6 pezzi x 260 gr - 8 pz x 200 gr - 2 pezzi x 1200 gr per scatola 8 pieces x 160 g - 6 pieces x 260 g - 8 pieces x 200 g - 2 pueces per 1200 g per box

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):	1174	Escherichia coli (UFC/g):	< 100
Energia/ Energy (kcal):	283	Stafilococco coag. Pos. (UFC/g):	< 100
Grassi/ Fat (g):	24	Salmonella (in 25g):	assente absent
di cui acidi saturi (g): of which saturated fatty acids (g):	16,1	Listeria monocytoge (in 25g):	assente absent
di cui acidi grassi monoinsaturi (g): of which monounsaturated fatty acids (g):	7,05	conservanti: preservatives:	assenti absent
di cui acidi grassi polinsaturi (g): of which polyunsaturated fatty acids (g):	0,85	coloranti: colorants:	assenti absent
Carboidrati/ Carbohydrates (g):	1,93		
di cui zuccheri (g): of which sugars (g):	1,81	Umidità: Humidiy:	58,06%
Proteine/ Protein (g):	14,1	Ceneri: Ashes:	1,91%
Sale/ Salt (g):	0,22	Fibra alimentare: Dietary fiber:	< 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