

SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO - DATA REV. 16/01/2023 PRODUCT SPECIFICATION- REV. DATE 16/01/2023

CODICE ARTICOLO Product code	288
BOLLO CE CE Establishment Number	IT 03 1433 CE
DENOMINAZIONE ARTICOLO Product Description	DELIZIOSA (naturale, con peperoncino, con rosmarino) DELIZIOSA (natural, with chili, with rosemary)
PESO NETTO Net weight	350 gr ca.
INFORMAZIONE PER GLI ALLERGICI Allergen information	contiene <u>LATTE</u> ; it contains <u>MILK</u>
INGREDIENTI Ingredients	<u>LATTE</u> vaccino italiano, fermenti lattici vivi, sale e caglio Italian cow's <u>MILK</u> , live lactic ferments, salt and rennet
ORIGINE DEL LATTE Origin of Milk	ITALIA; ITALY
DESCRIZIONE DESCRIPTION	Formaggio artigianale morbido a latte vaccino con crosta edibile, dalla consistenza morbida ed elastica. Ha un sapore dolce al palato e un gusto delicato. È disponibile naturale oppure speziato al rosmarino, peperoncino e tartufo. Soft artisan cow's milk cheese with edible rind, soft and elastic texture. It has a sweet taste on the palate and a delicate taste. It is available natural or spicy with rosemary, chili and truffle.

TIPO DI CONFEZIONAMENTO Packing	pezzo singolo s.v single piece vacuum packed
SHELF - LIFE DAL CONFEZIONAMENTO SHELF LIFE- From packaging date	60 gg 60 days
STAGIONATURA Seasoning	minimo 20 gg min 20 days
MODALITA' DI CONSERVAZIONE Storage condition	+2°C/+4°C
IMBALLO Packaging	16 pezzi per cartone 16 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):	1480	Escherichia Coli:	< 100 ufc/gr
Energia / Energy (kcal):	357	Staphylococco coag. Pos.:	< 100 ufc/gr
Grassi/ Fat (g):	30,50	Salmonella (in 25 g):	Assente absent
di cui acidi saturi (g): of which saturated fatty acids (g):	23,10	Listeria monocytogenes (in 25 g):	Assente absent
Carboidrati / Carbohydrates (g):	1,90	CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE chemical-Physical characteristics	
di cui zuccheri (g): of which sugars (g):	0,22	Umidità: Humidity:	45%
Proteine/ Protein (g):	18,70	Ceneri: Ashes:	3,75%
Sale/ Salt (g):	0,60	Fibra Alimentare: Dietary Fiber:	<LoQ
		Coloranti e Conservanti: Colorants and preservatives:	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