

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

CODICE ARTICOLO Product code	330
BOLLO CE CE Establishment Number	IT 03 1433 CE
DENOMINAZIONE ARTICOLO Product Description	LANGHINO TRE LATTI
PESO NETTO Net weight	200 gr ca.
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, <u>LATTE</u> caprino, <u>LATTE</u> ovino, panna, fermenti lattici, caglio animale, sale <u>COW'S MILK</u> , <u>GOAT'S MILK</u> , <u>SHEEP'S MILK</u> , cream, lactic ferments, animal rennet, salt
ORIGINE DEL LATTE Origin of Milk	Italia; Italy
DESCRIZIONE Description	Robiolina a cagliata lattica prodotta con i tre latti, vaccino, caprino ed ovino, è caratterizzata da un gusto delicato e dolce proprio grazie alla presenza del latte di pecora. Dopo l'affinatura di circa sette giorni il prodotto presenta una copertura bianca e rugosa, ancor più evidente in questo piccolo formato, determinando così una maggior cremosità e morbidezza della pasta stessa. Robiolina with milk curd produced with the three milks, cow, goat and sheep, is characterized by a delicate and sweet taste thanks to the presence of sheep's milk. After about seven days of ageing, the product has a white and wrinkled coating, even more evident in this small format, thus determining a greater creaminess and softness of the paste itself.

TIPO DI CONFEZIONAMENTO Packing	cartone; carton
SHELF - LIFE DAL CONFEZIONAMENTO SHELF LIFE- From packaging date	35 gg 35 days
STAGIONATURA Seasoning	10 gg 10 days
MODALITA' DI CONSERVAZIONE Storage condition	+4°C
IMBALLO Packaging	6 pezzi per cartone 6 pieces 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):	1277,35	Escherichia coli (UFC/g):	< 10
Energia / Energy (kcal):	308,03	Stafilococco coag. Pos. (UFC/g):	< 10
Grassi / Fat (g):	25,4		
di cui acidi saturi (g): of which saturated acids (g):	21,4	Listeria monocytogae (in 25 g):	assente absent
Grassi su residuo secco (g): Fat on dry residue (g):	54,5		
Carboidrati / Carbohydrates (g):	1,4	Enterotossine staph. (in 25 g): Entrotoxins staph. (in 25 g):	assente absent
di cui zuccheri (g): of which sugars (g):	1		
Proteine / Protein (g):	18,5	Ph:	4,3/4,6
Sale / Salt (g):	0,6	Umidità/ Humidity:	49%

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