

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

CODICE ARTICOLO Product code	188
BOLLO CE CE Establishment Number	IT 03 1433 CE
DENOMINAZIONE ARTICOLO Product Description	MALGHESE
PESO NETTO Net weight	8 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	Prodotto a latte vaccino pastorizzato di malghe austriache, è un formaggio a pasta dura di colore giallastro intenso. La crosta è liscia e non edibile, il gusto è intenso ed aromatico con decisi sentori foraggeri. Le malghe, tipiche delle Alpi Orientali, sono pascoli alpini che ospitano gli animali in estate; comprendono costruzioni rustiche, in pietra o in legno, adibite ad abitazioni temporanee per i pastori, stalle per il bestiame e casere per la lavorazione del latte. Produced with pasteurized cow's milk from Austrian alpine pastures, it is a hard cheese of intense yellowish color. The crust is smooth and not edible, the taste is intense and aromatic with strong hints of forage. The mountain huts, typical of the Eastern Alps, are alpine pastures that house animals in summer; they include rustic buildings, made of stone or wood, used as temporary housing for shepherds, stables for livestock and dairy farms.

TIPO DI CONFEZIONAMENTO Packing	sottovuoto; vacuum packed
SHELF - LIFE DAL CONFEZIONAMENTO SHELF LIFE- From packaging date	180 gg 180 days
STAGIONATURA Seasoning	minimo 5 mesi min. 5 months
MODALITA' DI CONSERVAZIONE Storage condition	+4°C
IMBALLO Packaging	pezzo singolo single piece

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):	<10
Energia / Energy (kcal):	434	Escherichia coli beta-glucoronidase positive (UFC/g):	
Grassi / Fat (g):	35,13	Staphilococcus aureus (UFC/g):	<10
di cui acidi saturi (g): of which saturated fatty acids (g):	21,1		
Carboidrati / Carbohydrates (g):	<0,1	Umidità / Humidity (g):	26,17
di cui zuccheri (g): of which sugars (g):	<0,1	Ceneri / Ashes(g):	5,41
Proteine / Protein (g):	29,47	residuo secco magro / no fat dry residue (g):	38,7
Sale / Salt (g):	2,01	residuo secco totale / total dry residue(g):	73,83

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