

SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO - DATA REV. 15/09/2020
PRODUCT SPECIFICATION- REV. DATE 15/09/2020

CODICE ARTICOLO Product code	199
BOLLO CE CE Establishment Number	IT 03 1433 CE
DENOMINAZIONE ARTICOLO Product Description	MANIVA D'ALPEGGIO
PESO NETTO Net weight	16 kg ca.
INFORMAZIONE PER GLI ALLERGICI Allergen information	<u>LATTE ; MILK</u>
INGREDIENTI Ingredients	LATTE vaccino parzialmente scremato per affioramento naturale, caglio, sale, zafferano Partially skimmed cow's MILK for natural refinemet, rennet, salt, saffron
ORIGINE DEL LATTE Origin of Milk	ITALIA; ITALY
DESCRIZIONE Description	Formaggio prodotto con latte delle vacche di razza bruna delle zone del monte Maniva (Brescia) da cui prende il nome. Formaggio semigrasso a pasta dura, di colore giallo paglierino, a volte con occhiatura medio-fine uniformemente distribuita. Arricchito con lo zafferano, ha un gusto pieno ed intenso; ideale anche scaldato su una piastra. Cheese made from milk of the brown cows of the areas of Mount Maniva (Brescia) from which it takes its name. Semi-fat hard cheese, straw yellow in colour, sometimes with medium-fine holes distributed evenly. Enriched with saffron, it has a full and intense taste; ideal also grilled.

TIPO DI CONFEZIONAMENTO Packing	cartone carton
SHELF - LIFE DAL CONFEZIONAMENTO SHELF LIFE- From packaging date	365 gg 365 days
STAGIONATURA Seasoning	minimo 12 mesi fino a 24 mesi min 12 months until 24 months
MODALITA' DI CONSERVAZIONE Storage condition	+4°C
IMBALLO Packaging	1 pezzi per cartone 1 piece 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):	1670	E.Coli (ufc/g):	<100
Energia / Energy (kcal):	395	Staphylococchi coag. Pos. (ufc/g):	<100
Grassi/ Fat (g):	26	Salmonella (in 25 g):	assente absent
di cui grassi saturi (g): of which saturated (g):	18	Listeria (in 25 g):	assente absent
Carboidrati / Carbohydrates (g):	0		
di cui zuccheri (g): of which sugars (g):	0		
Proteine / Protein (g):	35		
Sale / Salt (g):	0,41		

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