

**SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO - DATA REV. 22/10/2020**  
**PRODUCT SPECIFICATION- REV. DATE 22/10/2020**

|                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|---------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>CODICE ARTICOLO</b><br>Product code                        | 030                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>DENOMINAZIONE ARTICOLO</b><br>Product Description          | MONTE VERONESE D'ALLEVO MEZZANO DOP                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>PESO NETTO</b><br>Net weight                               | 6 kg ca.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>INFORMAZIONE PER GLI ALLERGICI</b><br>Allergen information | <u>LATTE; MILK</u>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>INGREDIENTI</b><br>Ingredients                             | <u>LATTE</u> vaccino, sale, caglio, fermenti latticini autoctoni. Trattato in crosta con conservante E235. Crosta non edibile<br>Cow's <u>MILK</u> , salt, rennet, ferments native dairy. Treated in crust with preservative E235. Rind not edible                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>ORIGINE DEL LATTE</b><br>Origin of Milk                    | Italia, Italy                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>DESCRIZIONE</b><br><br>Description                         | Formaggio DOP, tipico della regione del Veneto, nella parte settentrionale della provincia di Verona che corrisponde grosso modo alla Lessinia, al monte Baldo e alla fascia collinare prealpina veronese. Formaggio da tavola a pasta semicotta, compatta, con occhiatura minuta, di colore leggermente paglierino, prodotto con latte vaccino parzialmente scremato. Il sapore è fragrante e gradevole.<br>Cheese PDO, typical of the region of Veneto, in the northern part of the province of Verona that corresponds roughly to Lessinia, Mount Baldo and the hilly area of the pre-alpine Veronese. Semi-cooked, compact, slightly straw-coloured, thin-slotted table cheese made from partly skimmed cow milk. The taste is fragrant and pleasant. |

|                                                                            |                                        |
|----------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|
| <b>TIPO DI CONFEZIONAMENTO</b><br>Packing                                  | cartone<br>carton                      |
| <b>SHELF - LIFE DAL CONFEZIONAMENTO</b><br>SHELF LIFE- From packaging date | 180 gg<br>180 days                     |
| <b>STAGIONATURA</b><br>Seasoning                                           | minimo 180 gg<br>min. 180 days         |
| <b>MODALITA' DI CONSERVAZIONE</b><br>Storage condition                     | +4°C                                   |
| <b>IMBALLO</b><br>Packaging                                                | 1 pezzo per cartone<br>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](mailto:info@cmformaggi.it) - [www.copelliformaggi.it](http://www.copelliformaggi.it)**

# COPELLI

TUTTA LA BONTA' DEI FORMAGGI  
DAL 1920

| VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g DI PRODOTTO<br>NUTRITIONAL DECLARATION Average value 100 g of product |      | PARAMETRI MICROBIOLOGICI<br>MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS |                   |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|-------------------------------------------------------------|-------------------|
| Energia / Energy (kj):                                                                                   | 1674 | E.Coli (ufc/g):                                             | <1000             |
| Energia / Energy (kcal):                                                                                 | 400  | Staphylococchi coag. Pos. (ufc/g):                          | <1000             |
| Grassi / Fat (g):                                                                                        | 30   | Salmonella (in 25 g):                                       | assente<br>absent |
| di cui saturi (g):<br>of which saturated (g):                                                            | 20   | Listeria (in 25 g):                                         | assente<br>absent |
| Carboidrati / Carbohydrates (g):                                                                         | <0,3 |                                                             |                   |
| di cui zuccheri (g):<br>of which sugars (g):                                                             | <0,3 | Grasso tal quale (%):<br>Fat as it stands (%):              | 30,0              |
| Proteine / Protein (g):                                                                                  | 27,5 | Grasso s.s. (%):<br>fat s.s. (%):                           | >30,0             |
| Sale / Salt (g):                                                                                         | 1,8  | Umidità (%):<br>Humidity (%):                               | 34,0              |

**COPELLI SRL**

**Str.Francesca Est, 137/139 - 46040 Rivalta s/Mincio di Rodigo (MANTOVA) - ITALIA**

**Tel. +39 0376 653139 - [info@cmformaggi.it](mailto:info@cmformaggi.it) - [www.copelliformaggi.it](http://www.copelliformaggi.it)**