

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

CODICE ARTICOLO Product code	200
DENOMINAZIONE ARTICOLO Product Description	MONTE VERONESE D'ALLEVO VECCHIO DOP
PESO NETTO Net weight	6 kg ca.
INFORMAZIONE PER GLI ALLERGICI Allergen information	<u>LATTE; MILK</u>
INGREDIENTI Ingredients	<u>LATTE</u> vaccino, sale, caglio. Trattato in crosta con conservante E235 Cow's MILK, salt, rennet. Treated in rind with preservative E235
ORIGINE DEL LATTE Origin of Milk	Italia; Italy
DESCRIZIONE 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 intenso e leggermente piccante. 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 intense and slightly spicy.

TIPO DI CONFEZIONAMENTO Packing	cartone carton
SHELF - LIFE DAL CONFEZIONAMENTO SHELF LIFE- From packaging date	180 gg 180 days
STAGIONATURA Seasoning	minimo 365 gg min 365 days
MODALITA' DI CONSERVAZIONE Storage condition	+4°C
IMBALLO Packaging	1 pezzo per cartone 1 piece 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

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g DI PRODOTTO NUTRITIONAL DECLARATION Average value 100 g of product		PARAMETRI MICROBIOLOGICI MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS	
Energia / Energy (kj):	1687	E.Coli (ufc/g):	<1000
Energia / Energy (kcal):	407	Staphylococchi coag. Pos. (ufc/g):	<1000
Grassi / Fat (g):	32,5	Salmonella (in 25 g):	assente absent
di cui saturi (g): of which saturated (g):	24	Listeria (in 25 g):	assente absent
Carboidrati / Carbohydrates (g):	0		
di cui zuccheri (g): of which sugars (g):	0		
Proteine / Protein (g):	28,5		
Sale / Salt (g):	1,9		

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