

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO - DATA REV. 14/11/2019
PRODUCT SPECIFICATION- REV. DATE 14/11/2019

CODICE ARTICOLO Product code	356
BOLLO CE CE Establishment Number	IT 03 1433 CE
DENOMINAZIONE ARTICOLO Product Description	MORLACCO
PESO NETTO Net weight	5 kg ca.
INFORMAZIONE PER GLI ALLERGICI Allergen information	<u>LATTE, LATTOSIO ; MILK, LACTOSE</u>
INGREDIENTI Ingredients	<u>LATTE</u> crudo vaccino, fermenti lattici, sale, caglio Raw cow's <u>MILK</u> , lactic ferments, salt, rennet
ORIGINE DEL LATTE Origin of Milk	Italia; Italy
DESCRIZIONE Description	E' il prodotto più tradizionale e rappresentativo degli alpeggi del massiccio del Grappa. Formaggio a pasta morbida, di colore giallo paglierino, dal gusto deciso e leggermente acidulo. Il Morlacco si produce in alpeggio con il latte scremato per affioramento della mungitura serale, cui si aggiunge quello intero munto del mattino. Viene lasciato maturare per circa 60 giorni in cella fasciato con persianelle in legno di pioppo. It is the most traditional and representative product of the alpine pastures of the Grappa massif. Soft cheese, straw yellow in colour, with a strong and slightly acidic taste. Morlacco is produced in the mountain pastures with skimmed milk for the outcrop of the evening milking, to which is added the whole morning milking. It is left to ripen for about 60 days in a cell wrapped with poplar wood shutters.

TIPO DI CONFEZIONAMENTO Packing	cartone carton
SHELF - LIFE DAL CONFEZIONAMENTO SHELF LIFE- From packaging date	180 gg 180 days
STAGIONATURA Seasoning	60 gg circa 60 days ca.
MODALITA' DI CONSERVAZIONE Storage condition	+4°C
IMBALLO Packaging	1 pezzo 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

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g DI PRODOTTO NUTRITIONAL DECLARATION Average value 100 g of product		PARAMETRI MICROBIOLOGICI MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS	
Energia / Energy (kj):	1274	Coliformi totali a +30° (UFC/g): Total coliforms at +30° ° (UFC/g):	<1000
Energia / Energy (kcal):	307	Escherichia coli (UFC/g):	<100
Grassi / Fat (g):	24,5	Staphilococcus aureus (UFC/g):	<10
di cui saturi (g): of which saturated (g):	17,3	Muffe/ Moulds (UFC/g): Moulds (UFC/g):	<1000
Carboidrati / Carbohydrates (g):	0,5	Lieviti / yeasts (UFC/g):	<1000
di cui zuccheri (g): of which sugars (g):	0,4	Agenti patogeni / Pathogens	
Proteine / Protein (g):	21,13	Listeria monocit. (in 25 g):	assente absent
Sale / Salt (g):	1,55	Salmonella spp (in 25 g):	assente absent

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