

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO - DATA REV. 01/2023
PRODUCT SPECIFICATION- REV. DATE 01/2023

CODICE ARTICOLO Product code	339
BOLLO CE CE Establishment Number	IT 03 1433 CE
DENOMINAZIONE ARTICOLO Product Description	TRIS DI LANGA
PESO NETTO Net weight	200 gr ca.
INFORMAZIONE PER GLI ALLERGICI Allergen information	Contiene <u>LATTE</u> e <u>LATTOSIO</u> It contains <u>MILK</u> and <u>LACTOSE</u>
INGREDIENTI Ingredients	<u>LATTE</u> vaccino, <u>LATTE</u> caprino, <u>LATTE</u> ovino, panna, fermenti lattici, caglio animale, sale <u>COW'S MILK</u> , <u>GOAT'S MILK</u> , <u>SHEEP'S MILK</u> , cream, lactic ferments, animal rennet, salt
ORIGINE DEL LATTE Origin of Milk	Italia; Italy
DESCRIZIONE Description	È una robiola a cagliata lattica prodotta con latte vaccino, caprino ed ovino. La classica pezzatura da 300 gr circa riporta alla mente la tradizione delle langhe piemontesi, dove nelle cascine si produceva formaggio con tutti i latti disponibili. Il sapiente gioco di equilibri tra i tre latti unitamente all'affinamento di sette giorni genera una robiola dal sapore delicato, dolce e vellutato. It is a milk curd robiola produced with cow, goat and sheep milk. The classic size of 300 gr brings to mind the tradition of the Piedmontese langhe, where in the farms cheese was produced with all available milks. The wise balance between the three milks together with the seven-day aging generates a robiola with a delicate, sweet and velvety taste.

TIPO DI CONFEZIONAMENTO Packing	cartone; carton
SHELF - LIFE DAL CONFEZIONAMENTO SHELF LIFE- From packaging date	35 gg 35 days
STAGIONATURA Seasoning	30 gg 30 days
MODALITA' DI CONSERVAZIONE Storage condition	+4°C
IMBALLO Packaging	6 pezzi per cartone 6 pieces 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):	1277,35	Escherichia coli (UFC/g):	< 10
Energia / Energy (kcal):	308,03	Stafilococco coag. Pos. (UFC/g):	< 10
Grassi / Fat (g):	25,4		
di cui acidi saturi (g): of which saturated acids (g):	21,4	Listeria monocytoge (in 25g):	assente absent
Grassi su residuo secco (g): Fat on dry residue (g):	54,5		
Carboidrati / Carbohydrates (g):	1,4	Enterotossine staph. (in 25g): Entrotoxins staph. (in 25g):	assente absent
di cui zuccheri (g): of which sugars (g):	1		
Proteine / Protein (g):	18,5	Ph:	4,3/4,6
Sale / Salt (g):	0,6	Umidità / Humidity:	49%

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