



## Freschi di capra Mozzarella di Capra Bio

## Fresh goat's cheeses Organic Goat Mozzarella

## Frais de chèvre Mozzarella de Chèvre Bio



CONTROLLO PREPARAZIONE  
Organismo di Controllo  
autorizzato dal MIPAAF  
IT BIO 009  
AGRICOLTURA ITALIA  
Operatore controllato N.CU83



CONTROLLO DISTRIBUZIONE  
Organismo di Controllo  
autorizzato dal MIPAAF  
IT BIO 006  
AGRICOLTURA ITALIA  
Operatore controllato N.E2827

### Descrizione

Formaggio fresco di latte di capra a pasta filata, conservato in acqua di governo dal delicato sapore, pasta soffice ed elastica.

### Ingredienti

LATTE di capra\*, caglio microbico, fermenti, sale.

*\*ingrediente biologico - Agricoltura Italia*

### Conservazione

da 0°C a 4°C

### Controllo

IT BIO 009 N.CU83  
IT BIO 006 N.E2827

### Stabilimento

IT K8487 CE

### Description

Fresh cheese made from goat milk stretched curd, preserved in brine with a delicate flavour and a soft and elastic texture.

### Ingredients

Goat's MILK\*, microbial rennet, fermenters and salt.

*\*organic ingredient - Agricoltura Italia*

### Preservation

0°C to 4°C

### Control

IT BIO 009 N.CU83  
IT BIO 006 N.E2827

### Facility

IT K8487 CE

### Description

Fromage frais de lait de chèvre à pâte filée, conservé dans un milieu de couverture au goût délicat, à la pâte moelleuse et filante.

### Ingrédients

LAIT de chèvre\*, présure microbienne, fermentes, sel.

*\*ingrédient biologique - Agriculture Italienne*

### Conservation

entre 0°C et 4°C

### Contrôle

IT BIO 009 N.CU83  
IT BIO 006 N.E2827

### Établissement

IT K8487 CE

**Freschi di capra**  
**Mozzarella di Capra Bio**
**Fresh goat's cheeses**  
**Organic Goat Mozzarella**
**Frais de chèvre**  
**Mozzarella de Chèvre Bio**
**Scheda logistica    Logistics card    Fiche logistique**

Nome prodotto	Product name	Nom du produit	Mozzarella di Capra Bio	Organic Goat Mozzarella	Mozzarella de Chèvre Bio
Codice articolo	Item code	Code article		110	
Codice EAN	EAN code	Code EAN		8051128450217	
Confezione	Package	Emballage	Vasetto ATM	CAP jar	Pot atmosphère
Shelf-life (gg)	Shelf-life (days)	Durée de conservation (jours)		20	
Peso netto	Net weight	Poids net		100 g	
Dimensione cartone (lpxh)	Carton dimensions (lwxh)	Dimension du cart (lpxh)		20x20x10 cm	
Confezioni per cartone	Packages per carton	Emballages par carton		4	

**Valori nutrizionali per 100 g di prodotto**
**Nutritional values per 100 g of product**
**Valeurs nutritionnelles pour 100 g de produit**

Energia	Energy	Énergie	979 kJ – 234 kcal
Grassi	Fats	Lipides	17,83 g
di cui acidi grassi saturi	of which saturated fatty acids	dont acides gras saturés	10,74 g
Carboidrati	Carbohydrates	Glucides	0,95 g
di cui zuccheri	of which sugars	dont sucres	0,95 g
Proteine	Protein	Protéines	17,41 g
Sale	Salt	Sel	0,63 g

**Caratteristiche microbiologiche**
**Microbiological features**
**Caractéristiques microbiologiques**

Parametri	Parameters	Paramètres	U.M. U.o.M. U.M.	Valori di riferimento	Reference values	Valeurs de référence
Coliformi totali	Total coliforms	Coliformes totaux	Ufc/g	< 100.000 2 su 5 / in 2 on 5 / dans 2 sur 5		
Escherichia coli	Escherichia coli	Escherichia coli	Ufc/g	< 1.000 in 2 su 5 / in 2 on 5 / dans 2 sur 5		
Staphylococcus a.	Staphylococcus a.	Staphylocoque doré	Ufc/g	< 100 in 2 su 5 / in 2 on 5 / dans 2 sur 5		
Salmonella	Salmonella	Salmonelle	n°/25 g	Assente in 5 da 25 g / None in 5 x 25 g / Absent dans 5 de 25 g		
Listeria m.	Listeria	Listériose	n°/25 g	Assente in 5 da 25 g / None in 5 x 25 g / Absent dans 5 de 25 g		