

	SCHEMA TECNICA PRODOTTO		Codice
ALPE DEL GARDA	<i>File: STPC – Coppa stagionata</i>	Rev0 del 05/12/14	MS526

NOME PRODOTTO	COPPA STAGIONATA		
DESCRIZIONE PRODOTTO	Tipica coppa di Parma, rinomata per la sua dolcezza e preparata con cura scegliendo i migliori tagli di carne nazionale. Ideale per tartine e panini, ottima a fette sottili accompagnata da un buon vino.		
CODICE PRODOTTO	MS526	BOLLO CE STABILIMENTO PRODUZIONE	IT 793L CE

INGREDIENTI	Carne di suino, sale, destrosio, fruttosio, aromi, spezie. Antiossidanti: E301. Conservanti: E250, E252.		
ALLERGENI	Come ingredienti:	---	
	Presenze in tracce:	---	

PEZZATURA	2 kg circa
SHELF LIFE	150 giorni dalla data di produzione
STAGIONATURA	60 giorni
TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE	Conservare al fresco

VALORI NUTRIZIONALI PER 100 g	Parametri	Valori
	Energia	1428 kj (383 kcal)
	Grassi	23,49 g
	Carboidrati	assenti
	Proteine	32,87 g



alpe del garda Tremosine Brescia

cooperativa caseificio • agriturismo • azienda agricola produzione latte e carne
 via provinciale, 1 • 25010 Tremosine (BS) • p.i. 00633810981 • c.f. 01507620175
www.alpedelgarda.it • info@alpedelgarda.it • tel. 0365 953050 – fax 0365 953181

