

*i freschi*

## *Ciliegina di Mozzarella*

La ciliegina di mozzarella è un formaggio fresco a pasta filata dalla forma tondeggiante. La sua pasta è di colore bianco latte-crema a struttura fibrosa, elastica e umida. Ha un sapore fresco, delicato, leggermente acidulo.



2 vaschette  
da 1 kg



vaschetta  
da 3,5 kg



polistirolo da 9 pz  
da 250g/500g



**Artigiana®**

**CASEIFICIO**

*Passione e bontà tutti i giorni*

D'Ambruoso Francesco s.r.l.  
Sede legale e stabilimento produzione:  
Via Cavalieri del Lavoro n.c. z.i.70017 Putignano (BA) - ITALY  
tel. +39 080 4058380  
Ufficio Commerciale: commerciale@caseificioartigiana.it  
caseificioartigiana.it



<b>Categoria</b>	<b>Pasta filata fresca</b> Formaggio fresco a pasta filata ottenuto dalla coagulazione del latte crudo bovino proveniente dagli allevamenti localizzati nella zona del Sud-Est Barese, giornalmente raccolto e lavorato dopo accurato controllo.				
<b>Ingredienti</b>	Latte crudo, sale, correttore di acidità E330, caglio.				
<b>Allergeni</b>	Latte e derivati del latte naturalmente presenti (Dir. 2007/68; Reg. CE 1169/2011).				
<b>Origine Latte</b>	Italia (Decreto 9/12/2016 G.U. n° 15 19/01/2017).				
<b>Lotto</b>	Codice alfa-numerico che permette di identificare tutte le confezioni di prodotto ottenute nelle medesime condizioni.				
<b>Periodo e modalità di conservazione</b>	Shelf-life di 15 giorni dalla data di produzione in confezione sigillata e conservata a temperatura compresa tra 0° e +4°C. Si consiglia di servire e consumare il prodotto ad una temperatura compresa tra +15° e +20°C.				
<b>Stabilimento di produzione</b>	IT T5N8T CE principale				
<b>Caratteristiche organolettiche</b>	<b>Aspetto esterno</b>	Forma sferica di piccole dimensioni, superficie liscia, elastica, omogenea, di colore bianco latte-crema.			
	<b>Aspetto interno e struttura</b>	Pasta di struttura fibrosa, elastica ed umida che rilascia al taglio liquido lattiginoso.			
	<b>Sapore</b>	Fresco, latteo, acidulo, sapido.			
	<b>Odore e Aroma</b>	Delicato, lattico fresco-acido.			
<b>Caratteristiche fisico-chimiche</b>	Umidità >60% (in peso); Prodotto conforme ai requisiti fissati dal Reg. CE 470/2009, Reg. CE 1881/2006 e Reg. CE 165/2010.				
<b>Caratteristiche microbiologiche</b>	Prodotto conforme ai requisiti fissati dal Reg. CE 853/2004, Reg. CE 2073/2005; Reg. CE 1441/2007.				
<b>Imballo primario</b>	Prodotto confezionato in vaschetta di polipropilene termoformato e sigillato con pellicola termosaldata. Gli imballaggi utilizzati sono conformi alla normativa Nazionale e Comunitaria (D.M. 21.03.1973 e smi; Reg. CE 1935/2004; Reg. CE 2023/2006; Reg. CE 10/2011).				
<b>Informazioni nutrizionali</b>	<b>Valori Medi riferiti a 100g di prodotto edibile</b>				
	Valore energetico 198 Kcal - 821 KJ	Grassi 15,1g di cui saturi 9,3g	Carboidrati 0,4g di cui zuccheri 0,4g	Proteine 15,0g	Sale 1,3g

Codice Articolo	Nome Articolo	Unità di vendita (peso netto sgocciolato)	Peso Lordo Unità di vendita	Dimensione Unità di vendita (centimetri)	Unità di ordine	Peso Lordo Unità di ordine	Dimensione Unità di ordine (centimetri)	Peso fisso (F) Peso variab. (V)	Composizione pallet	Codice EAN confezione	Codice EAN box
001-01	ciliegina di mozzarella 12g vs 3,5kg	3,5kg	6,2kg	32 x 26 12 h	box 3,5kg	6,2kg	32 x 26 12 h	F	10 box per strato per 10 strati	8032603102982	(01) 08032603102982 (15) (3103) (10)
001-02	ciliegina di mozzarella 12g vs 1,0kg	1,0kg	2,4kg	16 x 26 12 h	2 da 1,0kg	5kg	32 x 26 12 h	F	10 box per strato per 10 strati	8032603100520	(01)08032603101398 (15) (3103) (10)
001-39	ciliegina di mozzarella 12g vs 500g al pz (CF.9VS)	500g	900g	17 x 12 10 h	9 da 500g	8,5kg	53 x 37 14 h	F	4 box per strato per 10 strati	8032603100292	(02) 18032603100299 (15) (3103) (37) (10)
001-05	ciliegina di mozzarella 50g vs 3,5kg	3,5kg	6,2kg	32 x 26 12 h	box 3,5kg	6,2kg	32 x 26 12 h	F	10 box per strato per 10 strati	8032603102999	(01) 08032603102999 (15) (3103) (10)
001-06	ciliegina di mozzarella 50g vs 1,0kg	1,0kg	2,4kg	16 x 26 12 h	2 da 1,0kg	5kg	32 x 26 12 h	F	10 box per strato per 10 strati	8032603100544	(01) 08032603102081 (15) (3103) (10)
001-37	ciliegina di mozzarella 50g vs 500g al pz (CF.9VS)	500g	900g	17 x 12 10 h	9 da 500g	8,5kg	53 x 37 14 h	F	4 box per strato per 10 strati	8032603100339	(02) 18032603100336 (15) (3103) (37) (10)
001-56	ciliegina di mozzarella 12g vs 250g al pz (CF.9VS)	250g	700g	17 x 12 6 h	9 da 250g	6,5kg	53 x 37 14 h	F	4 box per strato per 10 strati	8032603101558	(02) 18032603101555 (15) (3103) (37)(10)
001-55	ciliegina di mozzarella 50g vs 250g al pz (CF.9VS)	250g	700g	17 x 12 6 h	9 da 250g	6,5kg	53 x 37 14 h	F	4 box per strato per 10 strati	8032603101565	(02) 18032603101562 (15) (3103) (37) (10)
* 001-42	ciliegina di mozzarella 30g vs 3,5kg	3,5kg	6,2kg	32 x 26 12h	box 3,5kg	6,2kg	32 x 26 12h	F	10 box per strato per 10 strati	8032603105280	(01) 08032603105280 (15) (3103) (10)
* 001-44	ciliegina di mozzarella 30g vs 1kg (c.f. 2 vs)	1,0kg	2,4kg	16 x 26 12 h	2,0kg	5,0kg	32 x 26 12 h	F	10 box per strato per 10 strati	8032603100537	(01) 08032603105273 (15) scadenza (3103) peso (10) lotto

\* Richiedere disponibilità