

i freschi

Fior di Latte

Il fior di latte 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.



carta microforata



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



Categoria	Pasta filata fresca 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.	
Ingredienti	Latte crudo, sale, correttore di acidità E330, caglio.	
Allergeni	Latte e derivati del latte naturalmente presenti (Dir. 2007/68; Reg. CE 1169/2011).	
Origine Latte	Italia (Decreto 9/12/2016 G.U. n° 15 19/01/2017).	
Lotto	Codice alfa-numerico che permette di identificare tutte le confezioni di prodotto ottenute nelle medesime condizioni.	
Periodo e modalità di conservazione	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.	
Stabilimento di produzione	IT T5N8T CE principale	
Caratteristiche organolettiche	Aspetto esterno	Forma sferica, superficie liscia, elastica, omogenea, di colore bianco latte-crema.
	Aspetto interno e struttura	Pasta di struttura fibrosa, elastica ed umida che rilascia al taglio liquido lattiginoso.
	Sapore	Fresco, latteo, acidulo, sapido.
	Odore e Aroma	Delicato, lattico fresco-acido.
Caratteristiche fisico-chimiche	Umidità >60% (in peso); Prodotto conforme ai requisiti fissati dal Reg. CE 470/2009, Reg. CE 1881/2006 e Reg. CE 165/2010.	
Caratteristiche microbiologiche	Prodotto conforme ai requisiti fissati dal Reg. CE 853/2004, Reg. CE 2073/2005; Reg. CE 1441/2007.	
Imballo primario	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).	

Informazioni nutrizionali Valori Medi riferiti a 100g di prodotto edibile

Codice Articolo	Nome Articolo	Unità di vendita (peso netto sgocciolato)	Peso Lordo Unità di vendita	Dimensione Unità di vendita (centimetri)	Unità di ordine	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
						Peso Lordo Unità di ordine	Dimensione Unità di ordine (centimetri)	Peso fisso (F) Peso variab. (V)	Composizione palet		Codice EAN confezione	Codice EAN box		
001-13	fior di latte 125g 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		8032603102869	(01) 08032603102869 (15) (3103) (10)		
001-14	fior di latte 125g 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		8032603101343	(01) 08032603101299 (15) (3103) (10)		
001-17	fior di latte 200g 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		8032603102883	(01) 08032603102883 (15) (3103) (10)		
001-18	fior di latte 200g 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		8032603100032	(01) 08032603100049 (15) (3103) (10)		
001-19	fior di latte 350g 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		8032603102890	(01) 08032603102890 (15) (3103) (10)		
001-20	fior di latte 350g 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		8032603100568	(01) 08032603102067 (15) (3103) (10)		
001-30	fior di latte 600g vs 3,5kg (bomba di latte)	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		8032603102913	(01) 08032603102913 (15) (3103) (10)		
001-65	fior di latte 125g 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		8032603102272	(02) 18032603102279 (15) (3103) (37) (10)		
001-63	fior di latte 125g carta microforata 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		8032603102876	(01) 08032603102876 (15) (3103) (10)		
001-64	fior di latte 125g carta microforata 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		8032603101701	(01) 08032603102043 (15) (3103) (10)		
001-67	fior di latte 200g carta microforata 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		8032603101909	(01) 08032603101909 (15) (3103) (10)		
001-68	fior di latte 200g carta microforata 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		8032603100551	(01) 08032603100025 (15) (3103) (10)		
001-69	fior di latte 350g carta microforata 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		8032603102906	(01) 08032603102906 (15) (3103) (10)		
001-70	fior di latte 350g carta microforata 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		8032603100575	(01) 08032603102807 (15) scadenza (3103) (10)		
001-80	fior di latte 600g carta microforata vs 3,5kg (bomba di latte)	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		8032603102920	(01) 08032603102920 (15) (3103) (10)		
* 001-66	fior di latte 125g vs 500g al pz (c.f. 9 vs)	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		8032603100346	(02) 18032603100343 (15) (3103) (37) (10)		
* 001-43	fior di latte 80g 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		8032603105297	(01) 08032603105297 (15) (3103) (10)		
* 001-75	fior di latte 400g carta microforata al pz (c.f. 9 vs)	400g	900g	17 x 12 10 h	9 da 500g	8,5kg	53 x 37 14 h	F	4 box per strato per 10 strati		8032603100209	(02) 18032603100206 (15) (3103) (37) (10)		
* 001-74	fior di latte 350g vs 350g al pz (c.f. 9 vs)	350g	900g	17 x 12 10 h	9 da 500g	8,5kg	53 x 37 14 h	F	4 box per strato per 10 strati		8032603107505	(02) 18032603107502 (15) (3103) (37) (10)		