

*i freschi*

# Nodo

Il **nodo** è un prodotto che rispecchia al meglio la tradizione tipica casearia pugliese. Lavorato rigorosamente a mano, il nodo prende il nome dalla sua forma di piccolo nodo realizzato con una pasta elastica e fibrosa. Il suo sapore dolce e leggermente acidulo permette di gustare al meglio tutte le caratteristiche organolettiche del latte.



vaschetta  
da 250g



2 vaschette  
da 1 kg



vaschetta  
da 3,5kg  
circa



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-numericò 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 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 a "nodo", 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 palet	Codice EAN confezione	Codice EAN collo
002-01	nodo 70g 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	8032603101350	(01) 08032603101350 (15) (3103) (10)
002-02	nodo 70g 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	8032603100902	(01) 08032603102074 (15) (3103) (10)
001-41	nodo 70g 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	8032603100391	(02) 18032603100398 (15) (3103) (37) (10)
002-05	nodo 150g vs 3,5kg	3,5kg	6,2kg	32 x 26 12 h	3,5 kg	6,2kg	32 x 26 12 h	F	10 box per strato per 10 strati	8032603102012	(01) 08032603102012 (15) (3103) (10)
002-06	nodo 150g 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	8032603101725	(01)08032603101992 (15) (3103) (10)
002-50	nodo 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	8032603101572	(02)18032603101579 (15) (3103) (37) (10)
002-55	nodo 150g carta microforata VS 3,5kg	3,5kg	6,2kg	32 x 26 12 h	3,5 kg	6,2kg	32 x 26 12 h	F	10 box per strato per 10 strati	8032603102944	(01) 08032603102944 (15) (3103) (10)
002-56	nodo 150g 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	8032603101718	(01) 08032603101916 (15) (3103) (10)
* 003-01	nodo 15g 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	8032603102975	(01) 08032603102975 (15) (3103) (10)
* 003-02	nodo 15g vs 1,0kg	3,5kg	6,2kg	32 x 26 12 h	2 da 1,0kg	6,2kg	32 x 26 12 h	F	10 box per strato per 10 strati	8032603100605	(01) 08032603101428 (15) (3103) (10)
* 003-05	nodo 15g vs 250g al pz (c.f. 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	8032603103804	(02) 18032603103801 (15) (3103) (37) (10)
* 002-10	nodo 300g 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	8032603105303	(01) 08032603105303 (15) (3103) (10)
* 002-35	nodo 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	8032603105310	(01) 08032603105310 (15) (3103) (10)
* 002-40	nodo 50g vs 1,0kg (c.f. 9 vs)	1,0kg	2,4kg	16 x 26 12 h	2 da 1,0kg	5,0kg	32 x 26 12 h	F	10 box per strato per 10 strati	8032603104030	(01) 08032603100834 (15) (3103) (10)
* 003-07	nodo 15g 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	8032603100827	(02) 18032603100824 (15) (3103) (37) (10)

\* Richiedere disponibilità