

i freschi

Treccia

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



2 vaschette da 1 kg



vaschetta da 3,5 kg



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. Prodotto caratteristico per la forma intrecciata, ottenuto dall'esclusiva lavorazione manuale dei maestri casari.				
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 ad una temperatura compresa tra +15° e +20°C.				
Stabilimento di produzione	IT T5N8T CE principale				
Caratteristiche organolettiche	Aspetto esterno	Forma caratteristica a "treccia", 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				
	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
002-13	treccia 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	8032603102951	(01) 08032603102951 (15) (3103) (10)
002-14	treccia 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	8032603100070	(01) 08032603100087 (15) (3103) (10)
002-28	treccione 1,0 kg 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	8032603100636	(01) 08032603102098 (15) (3103) (10)
002-29	treccione 3,5 kg 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	8032603103002	(01) 08032603103002 (15) (3103) (10)
002-63	treccia 300g 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	8032603102968	(01) 08032603102968 (15) (3103) (10)
002-64	treccia 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	8032603100162	(01) 08032603100179 (15) (3103) (10)
* 002-21	treccia 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	8032603105372	(01) 08032603105372 (15) (3103) (10)
* 002-25	treccia 500g 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	8032603103781	(01) 08032603103781 (15) (3103) (10)
* 002-34	treccia 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	8032603105341	(01) 08032603105341 (15) (3103) (10)
* 002-37	treccione 1,2 kg 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	8032603105327	(01) 08032603105327 (15) (3103) (10)
* 002-39	treccia 80g vs 1,0kg	1,0kg	2,4kg	32 x 26 12 h	2 da 1,0kg	5,0kg	32 x 26 12 h	F	10 box per strato per 10 strati	8032603101770	(01) 08032603105389 (15) (3103) (10)
* 002-59	treccia 80g 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	10 box per strato per 10 strati	8032603100438	(02) 18032603100435 (15) (3103) (37) (10)
* 002-73	treccia 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	8032603105358	(01) 08032603105358 (15) (3103) (10)
* 002-75	treccia 500g 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	8032603105365	(01) 08032603105365 (15) (3103) (10)
* 002-36	treccione 2,0kg vs 2,0kg	2,0kg	5,0kg	32 x 26 12 h	box 3,5kg	5kg	32 x 26 12 h	F	10 box per strato per 10 strati	8032603104188	(01) 08032603104188 (15) (3103) (10)

* Richiedere disponibilità