

*i freschi*

## *Sfoglia di Mozzarella*

La sfoglia di mozzarella è un formaggio fresco a pasta filata dalla singolare forma di fazzoletto sempre più richiesto in cucina per la preparazione di svariate specialità. Ottima base da personalizzare con farciture. La sua pasta è di colore bianco latte-crema a struttura fibrosa, elastica e umida. Ha un sapore fresco, delicato, leggermente acidulo.



vaschetta  
da 500g



polistirolo da 9 pz  
da 500g



**Artigiana**<sup>®</sup>

**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. Sottile "foglio" di pasta filata ideale da farcire o da utilizzare in preparazioni di gastronomia.				
<b>Ingredienti</b>	<b>Latte</b> 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>	"Sottile foglio" di pasta filata, 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 13 unità consumatore	Codice EAN 128 imballo
002-57	sfoglia di mozzarella vs 500g al pz (CF.9VS)	500g	900g	17 x 12 10h	9 da 500g	8,5kg	53 x 37 14h	F	4 box per strato per 10 strati	8032603100407	(02) 18032603100404 (15)(3103) (37) (10)
002-58	sfoglia di mozzarella vs 500g al pz (CF.4VS)	500g	900g	17 x 12 10h	4 da 500g	4,3kg	39 x 28 16h	F	9 box per strato per 6 strati	8032603100407	(02) 28032603100401 (15) (3103) (37) (10)