

Manteca

La **manteca** è un formaggio tipico pugliese caratterizzato da un esterno di pasta filata e un cuore interno di morbidissimo burro. Ha un sapore dolce e avvolgente. L'odore è delicato e gradevole. Grazie al suo morbido cuore, la manteca è ottima se spalmata su fette di pane tostato.



2 vaschette
da 1 kg
circa



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	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 gastronomico con cuore di burro racchiuso in un involucre di pasta filata.				
Ingredienti	Latte crudo, burro (da panna di siero di latte), 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. Il numero di lotto coincide con la data di scadenza. Ai prodotti fabbricati nello stabilimento principale alla data di scadenza segue la lettera "I" (LOTTO/SCAD.XXXXXX-I)				
Periodo e modalità di conservazione	Shelf-life di 30 giorni dalla data di produzione in confezione sigillata e conservata a temperatura compresa tra 0° e +4°C. Si consiglia di servire e consumare ad una temperatura compresa tra +15°e +20°C.				
Stabilimento di produzione	IT T5N8T CE principale / IT 16/284 CE secondario				
Caratteristiche organolettiche	Aspetto esterno	Forma piriforme, irregolare, con testina. Superficie rugosa con evidenti segni derivati dalla rete di contenimento, omogenea, di colore bianco latte-crema.			
	Aspetto interno e struttura	Pasta di struttura fibrosa, elastica, compatta e umida. Cuore compatto, costituita da burro di siero di latte di colore giallo paglierino con evidenti linee di separazione dal sacchetto esterno (di colore bianco crema)).			
	Sapore	Fresco, latteo, acidulo, sapido.			
	Odore e Aroma	Delicato, lattico fresco-acido, diacetile molto persistente.			
Caratteristiche fisico-chimiche	Umidità 50-60% (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 750 Kcal - 3083 KJ	Grassi 83,0g di cui saturi 57,0g	Carboidrati 0,3g di cui zuccheri 0,3g	Proteine 4g	Sale 0,4g

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 box	Note
011-07	manteca vs 1,0kg	2 da 500g cadauno circa	1,1kg circa	16 x 26 12 h	2 da 1,0kg circa	2,2kg circa	32 x 26 12 h	V	10 box per strato per 10 strati	(01)98032603102930 (15) scadenza (3103) peso (10) lotto	codice a barre: formato EAN 128