

Treccia lunga bianca

La treccia lunga bianca è un formaggio a pasta filata a forma di treccia lunga realizzata rigorosamente a mano. La pasta è compatta ed elastica. Il sapore leggermente sapido con odore delicato e gradevole. Particolarmente indicata con insalate e salumi o come ripieno.



2 vaschette
da 1 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 asciutta. 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 forma, intrecciata lunga, 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. 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 15 giorni dalla data di produzione in confezione sigillata e conservata a temperatura compresa tra 0° e +4°C. Prodotto ideale come ingrediente per preparazioni in cucina.				
Stabilimento di produzione	IT T5N8T CE principale / IT 16/284 CE secondario				
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, compatta e umida che rilascia al taglio liquido lattiginoso nei formati confezionati in acqua. Colore omogeneo bianco latte, privo di occhiature.			
	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 226 Kcal - 941 KJ	Grassi 16,1g di cui saturi 8,2g	Carboidrati 0,4g di cui zuccheri 0,4g	Proteine 19,9g	Sale 0,5g

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 confezione	Codice EAN box
011-10	treccia lunga bianca vs 1,0kg	1,0kg	1,05kg	16 x 26 12 h	2 da 1,0kg	2,2kg	32 x 26 12 h	F	10 box per strato per 10 strati	8032603102609	8032603102784