

Cilindro

Il **cilindro** è un formaggio a pasta filata semidura caratterizzato da una forma a cilindro. La pasta è compatta ed elastica. Il sapore leggermente sapido con odore delicato e gradevole. Generalmente è consumato allo stato fresco o per preparazioni in cucina.



vaschetta da 2 pz
da 2 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	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. Caratteristica forma a "cilindro"; prodotto da utilizzare previa cottura, ideale come ingrediente da cucina e come condimento per pizza.				
Ingredienti	Latte crudo, cagliata di latte (latte vaccino pastorizzato, sale, fermenti lattici, caglio microbico.) sale, correttore di acidità E330, caglio.				
Allergeni	Latte e derivati del latte naturalmente presenti (Dir. 2007/68; Reg. CE 1169/2011).				
Origine Latte	Latte di paesi UE; Latte trasformato in paesi UE. (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. Prodotto da utilizzare previa cottura, ideale come ingrediente per preparazioni in cucina.				
Stabilimento di produzione	IT T5N8T CE principale / IT 16/284 CE secondario				
Caratteristiche organolettiche	Aspetto esterno	Forma a "cilindro", superficie liscia, elastica, omogenea, di colore bianco crema-giallo paglierino.			
	Aspetto interno e struttura	Pasta di struttura fibrosa, elastica, compatta e poco umida. Colore omogeneo bianco latte: privo di occhiature.			
	Sapore	Latteo, poco acido, sapido.			
	Odore e Aroma	Delicato, lattico fresco-acido.			
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 box	Note
011-02	cilindro (c.f. 2 pz)	2,0kg circa	2,1kg circa	30 x 10 10 h	2 da 2,0kg circa	4 kg circa	32 x 26 12 h	V	10 box per strato per 10 strati	(01)98032603105207 (15) scadenza (3103) peso (10) lotto	codice a barre: formato EAN 128
* 011-12	cilindro (c.f. 5 pz)	2,0kg circa	2,1kg circa	30 x 10 10 h	5 da 2,0kg circa	10 kg circa	53 x 37 14 h	V	4 box per strato per 10 strati	(01)98032603105207 (15) scadenza (3103) peso (10) lotto	codice a barre: formato EAN 128

* Richiedere disponibilità