

Treccia affumicata

La treccia affumicata è un formaggio a pasta filata semidura dalla caratteristica forma a treccia. La pasta è compatta ed elastica. Il tipico colore ambrato le conferisce la sapidità caratteristica dei prodotti affumicati. La treccia è ideale per qualsiasi pietanza. Si consiglia di gustarla fresca per esaltare l'intenso sapore di affumicato accompagnata da salumi e confetture. Ottima anche come ingrediente per pietanze veloci in padella.



vaschetta
da 3 kg circa
e
da 5 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 affumicata 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, ottenuto dall'esclusiva lavorazione manuale dei mastri-casari e affumicato secondo il metodo tradizionale con fumi da legno di faggio.				
Ingredienti	Latte crudo, sale, correttore di acidità E330, caglio. Affumicato con fumi da legno di faggio.				
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. Prodotto da utilizzare previa cottura, ideale come ingrediente per preparazioni in cucina.				
Stabilimento di produzione	IT T5N8T CE principale				
Caratteristiche organolettiche	Aspetto esterno	Forma caratteristica a "treccia", superficie liscia, elastica, omogenea, di colore ambrato.			
	Aspetto interno e struttura	Pasta di struttura fibrosa, elastica, compatta e umida. Colore omogeneo bianco latte con "sottocosta" ambrato; privo di occhiature.			
	Sapore	Latteo, sapido, poco acido, sentore di affumicato.			
	Odore e Aroma	Intenso odore e sapore di affumicato, 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 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
013-03	treccia affumicata 3 kg	3,0kg circa	3,2kg circa	32 x 26 12 h	3,0kg circa	3,2kg circa	32 x 26 12 h	V	10 box per strato per 10 strati	(01)98032603100783 (15) scadenza (3103) peso (10) lotto	Codice a barre: formato EAN 128
013-14	treccia affumicata 5 kg	5,0kg circa	5,2kg circa	32 x 26 12 h	5,0kg circa	5,2kg circa	32 x 26 12 h	V	10 box per strato per 10 strati	(01)98032603103845 (15) scadenza (3103) peso (10) lotto	Codice a barre: formato EAN 128