

## Schiacciatina affumicata

La schiacciatina affumicata è un formaggio a pasta filata asciutta affumicata, caratterizzata da una forma tonda schiacciata e da una superficie liscia e uniforme. Viene generalmente consumata nella composizione di antipasti e secondi piatti.



2 vaschette  
da 1 kg



**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 asciutta affumicata</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. Prodotto caratterizzato dalla forma a "disco schiacciato". Affumicato secondo il metodo tradizionale con fumi da legno di faggio.				
<b>Ingredienti</b>	<b>Latte</b> crudo, sale, correttore di acidità E330, caglio. Affumicato con fumi da legno di faggio.				
<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. 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)				
<b>Periodo e modalità di conservazione</b>	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.				
<b>Stabilimento di produzione</b>	IT T5N8T CE principale				
<b>Caratteristiche organolettiche</b>	<b>Aspetto esterno</b>	Forma caratteristica a "disco schiacciato", superficie liscia, elastica, omogenea, di colore ambrato.			
	<b>Aspetto interno e struttura</b>	Pasta di struttura fibrosa, elastica, compatta e umida. Colore omogeneo bianco latte con "sottocosta" ambrato; privo di occhiature.			
	<b>Sapore</b>	Latteo, sapido, poco acido, sentore di affumicato.			
	<b>Odore e Aroma</b>	Intenso odore e sapore di affumicato, 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 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
013-06	schiacciatina affumicata vs 1,0kg	1,0kg	1,4kg	16 x 26 12h	2 da 1,0kg	2,20kg	32 x 26 12h	F	10 box per strato per 10 strati	8032603100643	8032603102753