

Bastoncino affumicato

Il bastoncino affumicato è un formaggio a pasta filata affumicata caratterizzato dalla sua particolare forma a bastoncino. La pasta è compatta ed elastica. Il tipico colore ambrato conferisce al prodotto la sapidità caratteristica dei prodotti affumicati. Il bastoncino affumicato è ideale per qualsiasi pietanza. Si consiglia di gustarlo fresco per esaltare l'intenso sapore di affumicato accompagnato da salumi e confetture. Ottimo anche come ingrediente per pietanze veloci in padella.



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 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 caratterizzato dalla forma a "bastoncino". 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 "bastoncino", superficie liscia, elastica, omogenea, di colore ambrato.			
	Aspetto interno e struttura	Pasta di struttura fibrosa, elastica, compatta e umida. Colore omogeneo bianco latte con "sottocrosta" 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 confezione	Codice EAN box
013-09	bastoncino affumicato 1,0kg	1,0kg	1,4kg	16 x 26 8 h	2 da 1,0kg	2,18kg	32 x 26 12 h	F	10 box per strato per 10 strati	8032603100650	8032603101114