

## Ciambella affumicata

La ciambella affumicata è un formaggio a pasta filata affumicata dalla particolare forma a ciambella. La pasta è compatta ed elastica dal colore omogeneo con sottocrosta ambrato ottenuto da un'affumicatura con fumi di legno di faggio. Il sapore è leggermente sapido con odore delicato e gradevole.



1 vaschetta  
da 2 kg circa



**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 "ciambella" ideale per preparazioni culinarie. 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>	<i>Aspetto esterno</i>	Forma caratteristica a "ciambella", superficie liscia, elastica, omogenea, di colore ambrato.			
	<i>Aspetto interno e struttura</i>	Pasta di struttura fibrosa, elastica, compatta e umida. Colore omogeneo bianco latte con "sottocrosta" ambrato; privo di occhiature.			
	<i>Sapore</i>	Latteo, sapido, poco acido, sentore di affumicato.			
	<i>Odore e Aroma</i>	Intenso odore e sapore di affumicato, lattico fresco-acido.			
<b>Caratteristiche fisico-chimiche</b>	Umidità 50-60% (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 box	Note
013-08	ciambella affumicata	2,0kg circa	2,10kg circa	32 x 26 12 h	1 pz da 2,0kg circa	2,0kg circa	32 x 26 12 h	V	10 box per strato per 10 strati	(01)98032603102022 (15) scadenza (3103) peso (10) lotto	Codice a barre: formato EAN 128