

i freschi

Treccia affumicata in acqua

La treccia affumicata in acqua è un formaggio a pasta filata dal gusto intenso ottenuto da un'affumicatura con fumi da legno di faggio. Il tipico colore ambrato le conferisce la sapidità caratteristica dei prodotti affumicati. La treccia affumicata in acqua è ideale per qualsiasi pietanza. Si consiglia di gustarla fresca per esaltare l'intenso sapore di affumicato.



2 vaschette
da 1 pezzo
da 1 kg



vaschetta
da 3,5 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 fresca 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 dei maestri-casari. 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.				
Periodo e modalità di conservazione	Shelf-life di 15 giorni dalla data di produzione in confezione sigillata e conservata a temperatura compresa tra 0° e +4°C. Si consiglia di servire e consumare il prodotto ad una temperatura tra +15° e +20°C.				
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 che rilascia al taglio liquido lattiginoso.			
	Sapore	Fresco, latteo, sapido, poco acido, sentore di affumicato.			
	Odore e Aroma	Delicato, lattico fresco-acido, di affumicato.			
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 198 Kcal - 821 KJ	Grassi 15,1g di cui saturi 9,3g	Carboidrati 0,4g di cui zuccheri 0,4g	Proteine 15,0g	Sale 1,3g

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
013-12	treccia affumicata in acqua 1,0kg vs 1,0kg	1,0kg	2,4kg	16 x 26 12 h	2 da 1,0kg	5kg	32 x 26 12 h	F	10 box per strato per 10 strati	8032603100667	(01) 08032603102692 (15) scadenza (3103) peso (10) lotto
* 002-38	treccia affumicata in acqua 3,5kg	3,5kg	6,2kg	32 x 26 12 h	3,5kg	6,2kg	32 x 26 12 h	F	10 box per strato per 10 strati	8032603103569	(01) 08032603103569 (15) scadenza (3103) peso (10) lotto

* Richiedere disponibilità