

i freschi

Rossella

Rossella è un formaggio fresco spalmabile. Il suo delicato sapore esalta la freschezza del latte con cui viene prodotta. La sua cremosità permette di assaporarla in purezza e di utilizzarla come ingrediente per preparare gustose ricette.



polistirolo
da 8 pezzi
da 150g



barattolo
da 1kg



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	Formaggio spalmabile Formaggio robiola, spalmabile, ottenuto dalla coagulazione del latte pastorizzato bovino proveniente dagli allevamenti localizzati nella zona del Sud-Est Barese, giornalmente raccolto e lavorato dopo accurato controllo.				
Ingredienti	Latte, crema di latte, sale, fermenti lattici selezionati, caglio.				
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 21 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 compresa tra +15° e +20°C.				
Stabilimento di produzione	IT T5N8T CE principale / IT VOD6B CE				
Caratteristiche organolettiche	Aspetto e struttura	Formaggio cremoso e spalmabile, di colore bianco latte-crema, omogeneo, umido, privo di occhiature.			
	Sapore	Fresco, latteo, acidulo, sapido, molto intenso con sottili note vegetali.			
	Odore e Aroma	Delicato, 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 330 Kcal - 1362 KJ	Grassi 32,8g di cui saturi 19,4g	Carboidrati 2,3g di cui zuccheri 2,3g	Proteine 6,4g	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
040-01	Rossella 1,0kg (c.f. 5 pz.)	1,0kg	1,05kg	10 x 10 18 h	5 pezzi da 1,0kg	5,5kg	53 x 37 19 h	F	9 box per strato per 6 strati	8032603101664	(01) 08032603101671 (15) scadenza (3103) peso (10) lotto
040-02	Rossella 150g (c.f. 8 pz.)	150g	160g	5 x 5 4 h	8 pezzi da 150g	1,4kg	37 x 28 12 h	F	12 box per strato per 6 strati	8032603101657	(01) 08032603101886 (15) scadenza (3103) peso (10) lotto