

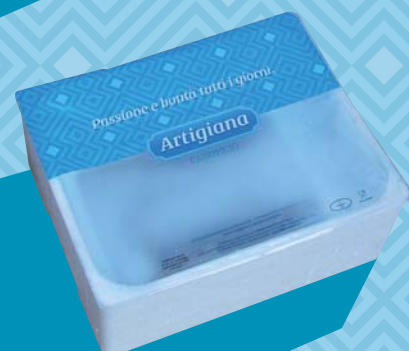
i freschi

Formaggio fresco

Il formaggio fresco caratterizzato dalla sua particolare forma a parallelepipedo ha un sapore fresco e delicato. Deve essere consumato freschissimo per percepire tutte le sue proprietà organolettiche.



2 vaschette
da 1,5 kg
circa



vaschetta con
4 pz. da 400g



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 fresco Formaggio fresco ottenuto dalla coagulazione del latte bovino proveniente dagli allevamenti localizzati nella zona del Sud-Est Barese, giornalmente raccolto e lavorato dopo accurato controllo.				
Ingredienti	Latte, sale, 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 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 compresa tra +15° e +20°C.				
Stabilimento di produzione	IT T5N8T CE principale				
Caratteristiche organolettiche	Aspetto esterno	Forma a parallelepipedo, tonda per formato da 100g, superficie canestrata, omogenea ed elastica di colore bianco			
	Aspetto interno e struttura	Pasta di struttura compatta, elastica ed umida; assenza di occhiatura.			
	Sapore	Fresco, latteo, poco acidulo, sapido.			
	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 172 Kcal - 713 KJ	Grassi 15,0g di cui saturi 8,9g	Carboidrati 0,9g di cui zuccheri 0,9g	Proteine 8,4g	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
015-04	formaggio fresco bianco 400g vs 1,6kg	400g	500g	10 x 10 6h	4 pezzi da 400g	5,5kg	32 x 26 12 h	F	10 box per strato per 10 strati	8032603101145	(01) 08032603101145 (15) scadenza (3103) peso (10) lotto
* 015-03	formaggio fresco bianco vs 1,5kg	1,5kg circa	2,4kg	16 x 26 12 h	2 pezzi da 1,5kg circa	5kg	32 x 26 12 h	V	10 box per strato per 10 strati	(01)8032603100957 (15) scadenza (3103) peso (10) lotto	(02)98032603105252 (15) (3103) (37) (10)
* 015-30	formaggio fresco bianco 100g	100g	120g	5 x 5 5h	12 pezzi da 100g	5,5kg	32 x 26 12 h	F	10 box per strato per 10 strati	8032603102036	(01) 08032603102036 (15) scadenza (3103) peso (10) lotto
* 015-29	formaggio fresco bianco tondo vs 1,5kg	1,5kg circa	2,4kg	13 x 13 12h	2 pezzi da 1,5kg circa	5kg	32 x 26 12 h	V	10 box per strato per 10 strati	(01)98032603105405 (15) scadenza (3103) peso (10) lotto	(02)98032603105405 (15) (3103) (37) (10)
* 015-36	formaggio fresco bianco tondo 50g (CF 20pz)	50g	60g	6 x 6 6h	20 pezzi da 50g	1,5kg	32 x 26 12 h	F	10 box per strato per 10 strati	8032603107352	(01) 08032603107352 (15) scadenza (3103) peso (10) lotto

* Richiedere disponibilità