

i freschi

Giunco bianco

La giuncata è un formaggio che prende la sua forma e il suo nome dalla fascera di vimini utilizzata sin dall'antichità nella fabbricazione dei formaggi. È una specialità casearia pugliese che con il suo gusto amabile e delicato è considerata una prelibatezza culinaria.



2 vaschette
da 1,5 kg
circa



vaschetta
1 pz. da 2kg
circa



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 crudo, 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 "caramella ovale", superficie canestrata, omogenea ed elastica di colore bianco-crema.			
	Aspetto interno e struttura	Pasta di struttura compatta, elastica ed umida; assenza di occhiatura.			
	Sapore	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 termosaldada. 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 box	Note
015-21	giunco bianco 2,0kg a peso	2,0kg	6,2kg	32 x 26 12h	box 2,0kg circa	6,2kg	32 x 26 12h	V	10 box per strato per 10 strati	(02)98032603103234 (15) (3103) (37) (10)	codice a barre confezione formato EAN 128
015-23	giunco bianco 1,5kg a peso	1,5kg	2,4kg	16 x 26 12h	2 da 1,5kg circa	5kg	32 x 26 12h	V	10 box per strato per 10 strati	(02)98032603101926 (15) (3103) (37) (10)	codice a barre confezione formato EAN 128