

Crema di Rugiada

Formaggio fresco e cremoso ottenuto per affioramento, senza l'aggiunta di caglio, da solo latte crudo proveniente da aziende agricole della Murgia Barese. Si può consumare come antipasto, è ideale con la pasta, come ripieno per torte salate. Come dessert può essere servito fresco con pezzetti di frutta o scaglie di cioccolato. Una delizia per il palato.



2 vaschette da 1,5 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	Formaggio fresco cremoso Formaggio fresco e cremoso, 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 e sale.				
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-numeric che permette di identificare tutte le confezioni di prodotto ottenute nelle medesime condizioni.				
Periodo e modalità di conservazione	Shelf-life di 18 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	Formaggio a piramide tronca di colore bianco latte-crema, omogeneo, umido.			
	Aspetto interno e struttura	Formaggio cremoso di colore bianco latte-crema, struttura compatta morbida e umida, privo di occhiature.			
	Sapore	Fresco, latteo, acidulo, sapido, molto intenso.			
	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 171 Kcal - 709 KJ	Grassi 14,0g di cui saturi 7,6g	Carboidrati 2,0g di cui zuccheri 2,0g	Proteine 10,0g	Sale 0,3g

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
019-02	Crema di Rugiada 1,5kg	1,5kg	1,6kg	16 x 26 12 h	2 pezzi da 1,5kg	3,4kg	32 x 26 12 h	F	10 box per strato per 10 strati	8032603101510	(01) 08032603101022 (15) scadenza (3103) peso (10) lotto