

Caciocavallo affumicato

Il caciocavallo affumicato è un formaggio stagionato che si caratterizza per la sua forma a pera. La sua particolarità è il sapore, un raffinato connubio tra il genuino gusto del latte e un intenso sapore di affumicato. Può essere degustato in purezza o accompagnato da prelibate confetture.



cartone
da 10 pezzi
da 1,8kg 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	Pasta filata stagionata Formaggio a "pasta filata cotta" a media stagionatura ottenuto dalla coagulazione del latte crudo bovino proveniente dagli allevamenti localizzati nella zona del Sud-Est Barese, giornalmente raccolto e lavorato dopo accurato controllo. Affumicato secondo il metodo tradizionale, con fumi da legno di faggio.				
Ingredienti	Latte crudo, siero innesto, sale, caglio, affumicato con fumi di 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. Il numero di lotto coincide con la data di scadenza. Ai prodotti fabbricati nello stabilimento principale alla data di scadenza segue la lettera "T" (LOTTO/SCAD.XXXXXX-I)				
Periodo e modalità di conservazione	Shelf-life di 60 giorni dalla data di produzione in ambiente tra +12° e +15°C e umidità 80%. Si consiglia di sezionare longitudinalmente il pezzo, dalla testa verso la base, e di conservarlo in frigo ventilato tra +4° e +8°C per un periodo non superiore a 10 giorni, avendo cura di coprire la superficie di taglio con materiale protettivo; per periodi di conservazione più lunghi si consiglia di riporre il pezzo sezionato in confezione ermetiche sottovuoto. Da servire e consumare a temperatura tra +10° e +20°C.				
Stabilimento di produzione	IT T5N8T CE principale				
Caratteristiche organolettiche	Aspetto esterno	Forma a pera con testa. Crosta esterna liscia, omogenea, regolare, pulita, di colore ambrato intenso-giallo paglierino. Crosta non edibile.			
	Aspetto interno e struttura	Struttura compatta, elastica e morbida di colore giallo-paglierino; presenza di occhiatura di dimensioni medie e distribuzione omogenea. Elementi di discontinuità (piccoli strappi) poco diffusi. Deformabilità e adesività medio-elevata.			
	Sapore	Intenso sapore affumicato, poco acido, sapido; leggero retrogusto di "tostato".			
	Odore e Aroma	Intenso odore lattico-cotto, 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 box in cartone, pezzatura variabile. 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 386 Kcal - 1607 KJ	Grassi 28,2g di cui saturi 16,8g	Carboidrati 0,1g di cui zuccheri 0,1g	Proteine 33,1g	Sale 0,4g

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
021-02	caciocavallo fresco affumicato (c.f. 10 pz)	1 pz da 1,5-1,8kg circa	1,5-1,8kg circa	15 x 10 10 h	10 da 1,5-1,8kg circa	15,0kg circa	50 x 32 21 h	V	5 box per strato per 5 strati	(01)98032603103180 (15) scadenza (3103) peso (10) lotto	codice a barre: formato EAN 128