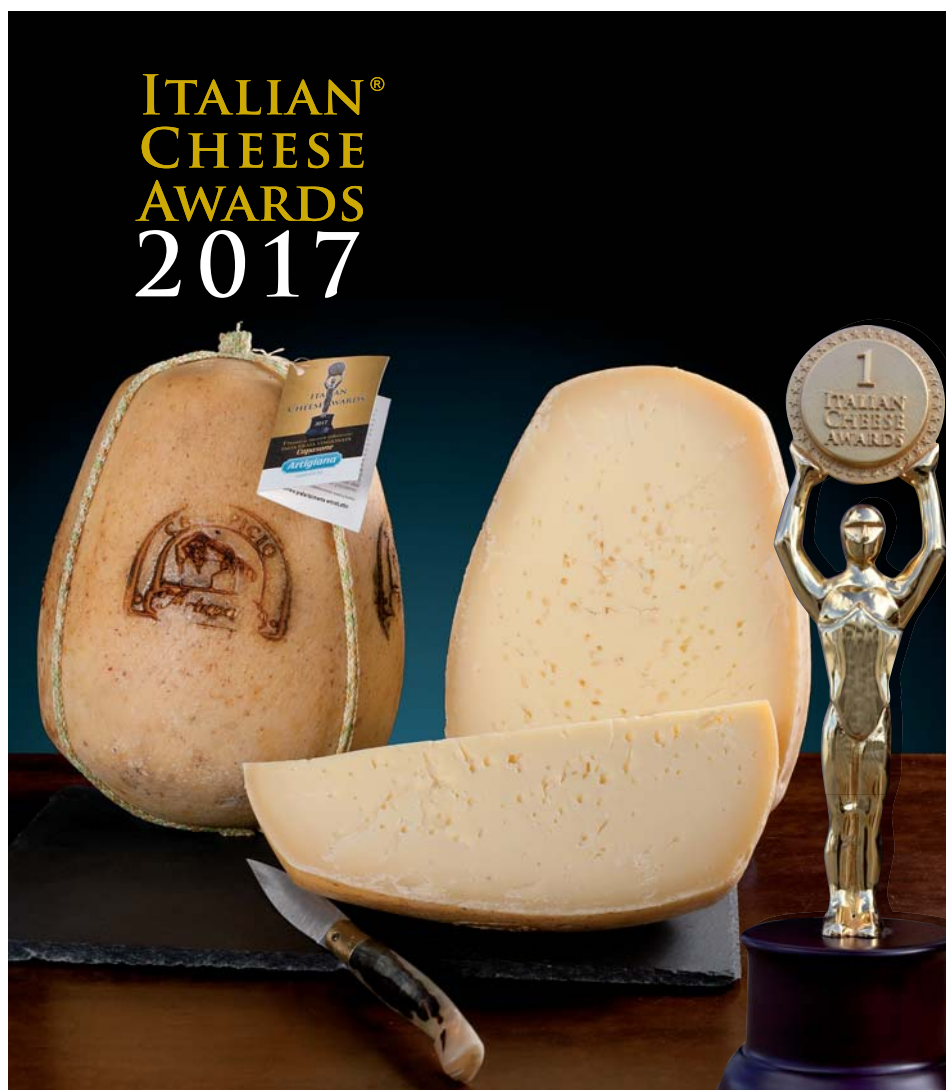


Capasone

Uno dei prodotti di nicchia tra i nostri formaggi stagionati. Il Capasone è un formaggio a pasta filata ottenuto dalla coagulazione del latte crudo bovino proveniente dagli allevamenti della zona del Sud-Est Barese, giornalmente raccolto e lavorato dopo accurato controllo. La peculiarità del prodotto è data dalla stagionatura, che dura ben nove mesi, nelle nostre cantine, ambiente con pareti in roccia naturale che conferiscono al Capasone un sapore tostato di frutta secca con note floreali dal retrogusto leggermente piccante.



confezione
in cartone da 1 pezzo
da 5 kg 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 lunga 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. Prodotto stagionato in ambiente con pareti in roccia carsica.				
Ingredienti	Latte crudo, sieroinnesto, 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 700 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				
Stabilimento di affinatura	IT VOD6B CE				
Caratteristiche organolettiche	Aspetto esterno	Forma tronco conica. Crosta esterna scura, irregolare, ricoperta da micelio fungino color nero-grigio (bianco, a seconda della stagione). Crosta non edibile.			
	Aspetto interno e struttura	Struttura compatta, elastica e morbida di colore giallo-paglierino, ambrato; presenza di occhiatura di dimensioni medie e distribuzione omogenea; sottile unghia. Elementi di discontinuità (piccoli strappi) poco diffusi. Deformabilità e adesività medio-elevata.			
	Sapore	Latteo, poco acido, sapido; leggero retrogusto di "tostato", sentore piccante abbastanza pronunciato.			
	Odore e Aroma	Intenso odore lattico-cotto, burro fuso. Note floreali e vegetali abbastanza pronunciate.			
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 407 Kcal - 1695 KJ	Grassi 29,5g di cui saturi 18,2g	Carboidrati 0,1g di cui zuccheri 0,1g	Proteine 35,4g	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
023-02	capasone 5kg	1 pz da 5,0kg circa	5,0kg circa	20x 20 25 h	1 pz da 5,0kg circa	5,0kg circa	20x 20 25 h	V	15 box per strato per 5 strati	(02)98032603105078 (15) (3103) (37) (10)	codice a barre: formato EAN 128