

Dorello

Formaggio fresco dolce e cremoso ottenuto dal nostro latte pugliese con l'aggiunta di fermenti lattici selezionati che gli conferiscono quella morbidezza che lo caratterizza. Ottimo formaggio da tavola e come ingrediente fondente per gustosi piatti da forno.



confezione
in cartone da 1 pezzo
da 2 kg circa



Artigiana[®]

CASEIFICIO

Passione e bontà tutti i giorni

Distribuito da:
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 molle Formaggio a pasta molle a breve 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.				
Ingredienti	Latte crudo, fermenti lattici selezionati, sale, caglio, additivi sulla crosta: E235, E160b.				
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 60 giorni dalla data di produzione in ambiente tra +12° e +15°C e umidità 80%. Si consiglia di sezionare lungo la linea diametrica il pezzo 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 VOD6B CE				
Caratteristiche organolettiche	Aspetto esterno	Forma canestrata. Crosta esterna liscia, omogenea, regolare, pulita, di colore giallo-paglierino, paraffinata. Crosta non edibile.			
	Aspetto interno e struttura	Struttura compatta, elastica e morbida di colore giallo-paglierino; assenza di occhiatura. Elementi di discontinuità (piccoli strappi) poco diffusi. Deformabilità e adesività bassa.			
	Sapore	Latteo, poco acido, abbastanza sapido.			
	Odore e Aroma	Intenso odore lattico-cotto. 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 279 Kcal - 1155 KJ	Grassi 24g di cui saturi 13g	Carboidrati <0,5g di cui zuccheri <0,5g	Proteine 16g	Sale 1,2g

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
029-01	dorello (c.f. 1 pz)	2,0kg circa	2,0kg circa	22 x 22 10 h	1 pezzo da 2,0kg circa	2,0kg circa	22 x 22 10 h	V	24 box per strato per 5 strati	(02)98032603100806 (15) (3103) (37) (10)	codice a barre: formato EAN 128