

Maialini

I maialini sono delle piccole scamorze dalla simpatica forma di maialini prodotte per accontentare i desideri dei più piccoli. La pasta è compatta ed elastica. Il sapore leggermente sapido con odore delicato e gradevole.



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 asciutta Formaggio fresco a pasta filata 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 a breve stagionatura.				
Ingredienti	Latte crudo, siero innesto, 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. Il numero di lotto coincide con la data di scadenza. Ai prodotti fabbricati nello stabilimento principale alla data di scadenza segue la lettera "I" (LOTTO/SCAD.XXXXXX-I)				
Periodo e modalità di conservazione	Shelf-life di 30 giorni dalla data di produzione in ambiente tra +12° e +15°C e umidità 80%. Si consiglia di conservare a temperatura compresa tra +4° e +8°C, avendo cura coprire eventuali superfici di taglio con materiale protettivo. Prodotto da utilizzare come ingrediente per preparazioni in cucina.				
Stabilimento di produzione	IT T5N8T CE principale / IT 16/284 CE secondario				
Caratteristiche organolettiche	Aspetto esterno	Forma caratteristica a "maialino". Superficie liscia, elastica, omogenea, di colore giallo-paglierino.			
	Aspetto interno e struttura	Pasta di struttura compatta, elastica, e morbida di colore giallo-paglierino; presenza di occhiatura di dimensioni medie e distribuzione omogenea. Deformabilità a adesività medio-elevata.			
	Sapore	Latteo, sapido, poco acido. Retrogusto di "tostato", di frutta secca con note floreali mediamente persistenti.			
	Odore e Aroma	Delicato, lattico fresco-acido.			
Caratteristiche fisico-chimiche	Umidità 50-60% (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 226 Kcal - 941 KJ	Grassi 16,1g di cui saturi 8,2g	Carboidrati 0,4g di cui zuccheri 0,4g	Proteine 19,9g	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
012-05	maialino (c.f. 8 pz.)	350g circa	350g circa	8 x 8 10 h	8 pezzi da 350g circa	3 kg circa	39 x 28 16 h	V	9 box per strato per 6 strati	(01)98032603101582 (15) scadenza (3103) peso (10) lotto	codice a barre: formato EAN 128