

## Maialini affumicati

I maialini affumicati sono delle piccole scamorze dalla simpatica forma di "maialini" prodotte per accontentare i desideri dei più piccoli. La pasta è compatta ed elastica e di colore giallo-paglierino ottenuto da un'affumicatura con fumi di legno di faggio. Il sapore leggermente sapido con odore delicato e gradevole.



vaschetta  
da 8 pezzi  
da 350g circa



**Artigiana**<sup>®</sup>

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



<b>Categoria</b>	<b>Pasta filata asciutta affumicata</b> 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. Affumicato secondo il metodo tradizionale con fumi da legno di faggio.				
<b>Ingredienti</b>	<b>Latte</b> crudo, <b>siero</b> innesto, sale,caglio. Affumicato con fumi di legno di faggio.				
<b>Allergeni</b>	Latte e derivati del latte naturalmente presenti (Dir. 2007/68; Reg. CE 1169/2011).				
<b>Origine Latte</b>	Italia (Decreto 9/12/2016 G.U. n° 15 19/01/2017).				
<b>Lotto</b>	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)				
<b>Periodo e modalità di conservazione</b>	Shelf-life di 30 giorni dalla data di produzione in frigo tra +4° e + 8°C, avendo cura di eventuali superfici di taglio con materiale protettivo. Prodotto da utilizzare come ingrediente per preparazioni in cucina.				
<b>Stabilimento di produzione</b>	IT T5N8T CE principale				
<b>Caratteristiche organolettiche</b>	<b>Aspetto esterno</b>	Forma caratteristica a "maialino". Superficie liscia, elastica, omogenea, di colore giallo-ambra.			
	<b>Aspetto interno e struttura</b>	Pasta di struttura compatta, elastica, e morbida di colore giallo-pagliarino; presenza di occhiatura di dimensioni medie e distribuzione omogenea. Deformabilità e adesività medio-elevata.			
	<b>Sapore</b>	Latteo, sapido, poco acido. Retrogusto di "tostato", di frutta secca con note floreali mediamente persistenti. Sentore di fumo.			
	<b>Odore e Aroma</b>	Intenso odore e sapore di affumicato, lattico fresco-acido.			
<b>Caratteristiche fisico-chimiche</b>	Umidità 50-60% (in peso); Prodotto conforme ai requisiti fissati dal Reg. CE 470/2009, Reg. CE 1881/2006 e Reg. CE 165/2010.				
<b>Caratteristiche microbiologiche</b>	Prodotto conforme ai requisiti fissati dal Reg. CE 853/2004, Reg. CE 2073/2005; Reg. CE 1441/2007.				
<b>Imballo primario</b>	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).				
<b>Informazioni nutrizionali</b>	<b>Valori Medi riferiti a 100g di prodotto edibile</b>				
	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
012-06	maialino affumicato	350g circa	350g circa	32 x 26 12 h	8 pezzi da 350g circa	3,0kg circa	32 x 26 12 h	V	10 box per strato per 10 strati	(01)98032603104026 (15) scadenza (3103) peso (10) lotto	codice a barre: formato EAN 128