

Caciocavallo affinato in vinaccia

Sapore fruttato e netto sentore vinoso che sposa perfettamente i profumi originali del caciocavallo. Questo è ciò che si percepisce assaggiando il nostro caciocavallo in vinaccia. Lavorato a mano e prodotto con il migliore latte vaccino delle masserie di Puglia, viene lasciato a stagionare per alcuni mesi e successivamente immerso in vinacce di uva rossa provenienti dalle vigne del nostro territorio.



confezione
in cartone plastificato
da 1,8 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 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. Prodotto stagionato e affinato in vinacce di uva biologica.				
Ingredienti	Latte crudo, siero innesto, sale, caglio, e affinato in vinacce d'uva nera.				
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 180 giorni (pezzo intero) a partire dalla data di confezionamento sottovuoto in ambiente fresco a temperature inferiori a +12°C. Successivamente all'interruzione della condizione di sottovuoto, 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 ai 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 ermetica 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 a pera, con testa. la superficie presenta aderenze residue di vinaccia di uve biologiche. Crosta non edibile.			
	Aspetto interno e struttura	Struttura compatta, elastica e morbida di colore giallo-paglierino, ambrato; sottile unghia. Elementi di discontinuità (piccoli strappi) poco diffusi. Deformabilità e adesività medio-elevata.			
	Sapore	Latteo, sapido. Intenso retrogusto di vino, sentore di "tostato", leggero sentore di piccante.			
	Odore e Aroma	Intenso odore lattico-cotto e di musto. 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
080	caciocavallo affinato in vinaccia (cf. 8pz)	1 pz da 1,5-1,8kg circa	1,5-1,8kg circa	15 x 15 22 h	8 pezzi da 1,5-1,8kg circa	12kg circa	50 x 32 21 h	V	5 box per strato per 5 strati	(02)98032603103746 (15) (3103) (37) (10)	codice a barre: formato EAN 128
080-01	caciocavallo affinato in vinaccia in box (cf. 4pz)	1 pz da 1,5-1,8kg circa	1,5-1,8kg circa	15 x 15 22 h	4 pezzi da 1,5-1,8kg circa	6/7kg circa	50 x 32 21 h	V	5 box per strato per 5 strati	(02)98032603104132 (15) (3103) (37) (10)	codice a barre: formato EAN 128
080-02	caciocavallo affinato in vinaccia in box (cf. 1pz)	1 pz da 1,5-1,8kg circa	1,5-1,8kg circa	15 x 15 22 h	1 pezzo da 1,5-1,8kg circa	1,5-1,8kg circa	15 x 15 22 h	V	24 box per strato per 5 strati	(02)98032603104149 (15) (3103) (37) (10)	codice a barre: formato EAN 128