

Caciocavallo occhiato

Caratterizzato da una pronunciata occhiatura e da un sapore dolce, il Caciocavallo Occhiato è un formaggio a pasta filata a media stagionatura, ottenuto dalla coagulazione del latte crudo bovino raccolto dagli allevamenti zootecnici della zona del sud-est barese con l'aggiunta di fermenti lattici selezionati. Ottimo per arricchire e accompagnare i pasti, ideale in abbinamento a salumi.



cartone da 4 pz
da 3 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.				
Ingredienti	Latte crudo, fermenti lattici selezionati, 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 "T" (LOTTO/SCAD.XXXXXX-I)				
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 / IT 16/284 CE secondario				
Caratteristiche organolettiche	Aspetto esterno	Forma a sfera con testa. Crosta esterna liscia, omogenea, regolare, pulita, di colore giallo paglierino. Crosta non edibile.			
	Aspetto interno e struttura	Struttura compatta, elastica e morbida di colore giallo paglierino-ambrato con sottile unghia; presenza di occhiatura di dimensioni medie-grandi e distribuzione omogenea. Elementi di discontinuità (piccoli strappi) poco diffusi. Deformabilità e adesività medio-elevata.			
	Sapore	Latteo, poco acido, sapido; retrogusto di "tostato", di frutta secca con note floreali mediamente persistenti.			
	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
021-07	caciocavallo occhiato (c.f. 4 pz.)	1 pz da 3,0kg circa	3,0kg circa	17 x 17 18 h	4 pz da 3,0kg circa	12kg circa	50 x 32 21 h	V	5 box per strato per 5 strati	(01)98032603104170 (15) scadenza (3103) peso (10) lotto	codice a barre: formato EAN 128
* 021-09	caciocavallo occhiato 1/4 ATM (c.f. 16 pz.)	1 pz da 700g circa	700g circa	17 x 17 18 h	16 pz da 700g circa	12kg circa	53x 37 14 h	V	4 box per strato per 5 strati	(01)98032603104255 (15) scadenza (3103) peso (10) lotto	codice a barre: formato EAN 128

* Richiedere disponibilità