

i semi stagionati

Caciocavallo Silano DOP

Realizzato secondo i requisiti definiti dal disciplinare di produzione del Consorzio di tutela dedicato, il Caciocavallo Silano DOP è un vero e proprio ritorno agli antichi metodi e sapori della tradizione pugliese. Lavorato con latte crudo secondo la nostra filosofia di filiera corta e controllata, ogni forma di caciocavallo è destinata a diventare un capolavoro unico, caratterizzato da un suggestivo marchio a fuoco che identifica il nostro numero di casello di produzione e un'etichetta controllata e garantita dal Consorzio di tutela del Caciocavallo Silano DOP.



cartone da 2 pz
da 1,6 kg
circa



cartone da 8 pz
da 1,6 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 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, 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) - Zona inclusa in area di tutela del Consorzio (Calabria - Campania - Molise - Puglia - Basilicata).				
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 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 - Riconosciuto ed identificato dal Consorzio di tutela "Caciocavallo Silano DOP" con numero casello "096".				
Caratteristiche organolettiche	Aspetto esterno	Forma a pera con testa. Crosta esterna liscia, omogenea, regolare, pulita, di colore giallo paglierino scarico. Crosta con marchio a fuoco identificativo del Consorzio di tutela e riportante casello numero "096"			
	Aspetto interno e struttura	Struttura compatta, elastica e morbida di colore giallo-paglierino; presenza di occhiatura di dimensioni piccole 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, Reg. CE 165/2010, D.M. 10 maggio 1993, Reg. 1263/96, Reg. 1204/2003.				
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 386 Kcal - 1607 KJ	Grassi 28,2g di cui saturi 16,8g	Carboidrati 0,1g di cui zuccheri 0,1g	Proteine 33,1g	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
025-01	Caciocavallo Silano DOP (c.f. 8 pz.)	1 pz da 1,4-1,6kg circa	1,4-1,6kg circa	15 x 15 18 h	8 da 1,4-1,6kg circa	12kg circa	50 x 32 21 h	V	5 box per strato per 5 strati	(02)98032603107522 (15) (3103) (37) (10)	
025-02	Caciocavallo Silano DOP (c.f. 2 pz.)	1 pz da 1,4-1,6kg circa	1,4-1,6kg circa	15 x 15 18 h	2 da 1,4-1,6kg circa	3,0/3,4kg circa	26 x 26 16 h	V	12 box per strato per 5 strati	(02)98032603100257 (15) (3103) (37) (10)	