

Trasformiamo solo latte selezionato e di grande qualità, nel nostro stabilimento di Andria.



LA QUALITÀ COME PRINCIPIO



Scamorza secca

IT
16 353
CE

Definizione del prodotto: Della famiglia delle Scamorze, quella secca rappresenta l'equilibrio tra il sapore di latte della scamorza fresca e il caratteristico sapore della scamorza affumicata. La pasta filata consistente, la superficie sapida, questo formaggio conquista i palati più esigenti.

Ingredienti: LATTE crudo, sale, caglio e fermenti lattici.

Allergeni: latte e lattosio.

Informazioni nutrizionali Valori medi per 100g di prodotto

Valore energetico	266 Kcal/100g - 1106 KJ/100g
Grassi	20,43 g/100g
<i>di cui acidi grassi saturi</i>	14,5 g/100g
Carboidrati	1,5 g/100g
<i>di cui zuccheri</i>	0,9 g/100g
Proteine	17,2 g/100g
Sale	0,82 g/100g

Caratteristiche organolettiche: Il prodotto presenta esteriormente presenta una crosta appena percettibile, di colore bianco crema, che diviene leggermente più spessa e di colore giallo paglierino con il proseguire della conservazione.

Caratteristiche chimiche: Il prodotto rispetta le caratteristiche chimiche del Reg. CE 1881/2006 e successive modifiche.

Caratteristiche fisiche (valori medi): Umidità: 55,8 g/100g - pH= 6,1; aw= 0,86

Caratteristiche microbiologiche: Il prodotto rispetta i parametri e i limiti del Reg. CE 2073/2005 e successive modifiche.

Termine di utilizzo: scadenza 14 gg a confezione integra.

Modalità di conservazione e trasporto: il prodotto va conservato e trasportato ad una temperatura compresa tra 0 - +4°C.

Paese di mungitura: Latte di Paesi UE

Paese di trasformazione: Italia

Informazioni commerciali

Cod. Articolo	Peso prodotto Sgocciolato	Peso netto Vaschetta*	Unità per Vaschetta	Tipologia di vendita	Unità d'imballo**	Unità su Pallet**	EAN
034	500g	peso variabile	1	Banco gastronomia	peso variabile	P = 12x8 strati G = 4x8 strati	Da vendere a peso
05401	500g	500g	1	Libero servizio	P = 4 vaschette G = 10 vaschette	P = 12x8 strati G = 4x8 strati	8032649715405
05402	500g	1 kg	2	Banco gastronomia	G = 4 vaschette	G = 4x8 strati	8032649715412
05403	500g	3 kg	6	Banco gastronomia	G = 2 vaschette	G = 4x8 strati	8032649715436

LEGGENDA: * Le vaschette utilizzate per il confezionamento dei prodotti sono realizzate in Polipropilene e termosaldate con pellicola in plastica accoppiata idonea al contatto alimentare (MOCA) nel rispetto delle normative vigenti (Reg. CE 1935/2004 - Reg. UE 10/2011 - DPR 777/82 - DM 21/03/1973 e ss.mm.ii.)

**P= Polistirolo piccolo mm 385x270x135 G= Polistirolo grande mm 530x370x175