

## Scamorza 30g

La scamorza fresca da 30 grammi è un formaggio a pasta filata a forma tondeggiante. La pasta è liscia ed elastica. Il sapore leggermente sapido con odore delicato e gradevole. Generalmente è consumata allo stato fresco o come ingrediente per cucina.



2 vaschette  
da 1 kg  
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</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.				
<b>Ingredienti</b>	<b>Latte</b> crudo, <b>cagliata di latte (latte vaccino pastorizzato, sale, fermenti lattici, caglio microbico.)</b> sale, correttore di acidità E330, caglio.				
<b>Allergeni</b>	Latte e derivati del latte naturalmente presenti (Dir. 2007/68; Reg. CE 1169/2011).				
<b>Origine Latte</b>	Latte di paesi UE; Latte trasformato in paesi UE. (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.				
<b>Periodo e modalità di conservazione</b>	Shelf-life di 15 giorni dalla data di produzione in confezione sigillata e conservata a temperatura compresa tra 0° e +4°C.				
<b>Stabilimento di produzione</b>	IT T5N8T CE principale				
<b>Caratteristiche organolettiche</b>	<b>Aspetto esterno</b>	Forma sferica. Superficie liscia, elastica, omogenea, di colore bianco latte-crema.			
	<b>Aspetto interno e struttura</b>	Pasta di struttura fibrosa, elastica, compatta e umida.			
	<b>Sapore</b>	Fresco, latteo, acidulo, sapido.			
	<b>Odore e Aroma</b>	Delicato, 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 confezione	Codice EAN box
011-04	scamorza 30g vs 1,0kg	1,0kg	1,4kg	16 x 26 8 h	2 da 1,0kg	2,2kg	32 x 26 12 h	F	10 box per strato per 10 strati	8032603102326	(01) 08032603102333 (15)(3103) (10)
011-24	scamorza 30g vs. 250g al pz (CF. 9vs)	250g	2,4kg	17 x 12 6 h	9 da 250g	2,4kg	53 x 37 14 h	F	4 box per strato per 10 strati	8032603107260	(02) 18032603107267 (15) (3103) (37) (10)