

Scamorza Gialla

La scamorza gialla è un formaggio a pasta filata semidura di forma a pera con testa. La pasta è elastica e compatta, di colore giallo-paglierino. Dal sapore leggermente sapido è generalmente consumato fresco o cotto alla griglia.



polistirolo
da 8 pz
da 500 g
circa



Artigiana[®]

CASEIFIGIO

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 asciutta 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. Prodotto a breve stagionatura.				
Ingredienti	Latte crudo, cagliata di latte (latte vaccino pastorizzato, sale, fermenti lattici, caglio microbico.), sieroinnesto, sale, caglio.				
Allergeni	Latte e derivati del latte naturalmente presenti (Dir. 2007/68; Reg. CE 1169/2011).				
Origine Latte	Latte di paesi UE; Latte trasformato in paesi UE. (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 "I" (LOTTO/SCAD.XXXXXX-I)				
Periodo e modalità di conservazione	Shelf-life di 60 giorni dalla data di produzione in ambiente tra +12° e +15°C e umidità 80%. Si consiglia di sezionare longitudinalmente il pezzo 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. Prodotto ideale come ingrediente per preparazioni in cucina.				
Stabilimento di produzione	IT T5N8T CE principale / IT 16/284 CE secondario				
Caratteristiche organolettiche	Aspetto esterno	Forma sferica divisa centralmente da una raffia che permette la formazione di due "bisacce". Superficie liscia, elastica, omogenea, di colore giallo-paglierino.			
	Aspetto interno e struttura	Pasta di struttura compatta, elastica e morbida di colore giallo-paglierino; presenza di occhiatura di dimensioni medie e distribuzione omogenea. Deformabilità a adesività medio-elevata.			
	Sapore	Latte, poco acido, sapido, retrogusto di "tostato", di frutta secca con note floreali mediamente persistenti.			
	Odore e Aroma	Delicato, lattico fresco-acido.			
Caratteristiche fisico-chimiche	Umidità 50-60% (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 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).				
Informazioni nutrizionali	Valori Medi riferiti a 100g di prodotto edibile				
	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 box	Note
012-01	scamorze gialle (c.f. 8 pz.)	500g circa	500g circa	8 x 8 10 h	8 pezzi da 500g circa	4,5kg circa	39 x 28 16 h	V	9 box per strato per 6 strati	(01)98032603103159 (15) scadenza (3103) peso (10) lotto	codice a barre: formato EAN 128
* 012-02	scamorze gialle (c.f. 18 pz.)	500g circa	500g circa	8 x 8 10 h	18 pezzi da 500g circa	9/10kg circa	53 x 37 14 h	V	4 box per strato per 10 strati	(01)98032603103159 (15) scadenza (3103) peso (10) lotto	codice a barre: formato EAN 128

* Richiedere disponibilità