

Scamorzone

Lo scamorzone 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.



1 vaschetta
da 3 kg
circa



polistirolo
da 8 pz
da 1,5 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 fresca 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.) sale, correttore di acidità E330, 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-numericò 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 selezionare 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.				
Stabilimento di produzione	IT T5N8T CE principale / IT 16/284 CE secondario				
Caratteristiche organolettiche	Aspetto esterno	Forma piriforme con piccola testa. Superficie irregolare, 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	Latteo, poco acido, sapido.			
	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
* 014-02	scamorzoni gialli 1 kg (c.f. 14 pz.)	1kg circa	1,1kg circa	12 x 12 15 h	14 pezzi da 1,5kg circa	14kg circa	53 x 37 14 h	V	4 box per strato per 10 strati	(01)98032603105160 (15) scadenza (3103) peso (10) lotto	codice a barre: formato EAN 128
* 014-04	scamorzoni gialli 1,5 kg (c.f. 8 pz.)	1,5kg circa	1,6kg circa	15 x 15 15 h	8 pezzi da 1,5kg circa	4,2kg circa	32 x 26 12 h	V	4 box per strato per 10 strati	(01)98032603105153 (15) scadenza (3103) peso (10) lotto	codice a barre: formato EAN 128
014-08	scamorzoni 800g (c.f. 4 pz.)	800g circa	3,2kg circa	32 x 26 12 h	4 pezzi da 800g circa	3,4kg circa	32 x 26 12 h	V	10 box per strato per 10 strati	(01)98032603107287 (15) scadenza (3103) peso (10) lotto	codice a barre: formato EAN 128

* Richiedere disponibilità