

SCAMORZA fresca

La scamorza fresca è un formaggio a pasta filata asciutta a forma di pera con testa. La pasta è compatta ed elastica. Il sapore leggermente sapido con odore delicato e gradevole. Generalmente è consumata allo stato fresco o in cucina.



confezione da 330g circa



polistirolo da 20 pz da 330g circa



2 vaschette da 1,3 kg



1 vaschetta da 2,6 kg



Artigiana®

CASEIFICIO

Passione e bontà tutti i giorni

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.				
Ingredienti	Latte crudo, sale, correttore di acidità E330, 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).				
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 30 giorni dalla data di produzione in confezione sigillata e conservata a temperatura compresa tra 0° e +4°C. Si consiglia di servire e consumare il prodotto ad una temperatura tra +15° e +20°C.				
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 bianco latte-crema.			
	Aspetto interno e struttura	Pasta di struttura fibrosa, elastica, compatta e umida che rilascia al taglio liquido lattiginoso nei formati confezionati in acqua. Colore omogeneo bianco latte; privo di occhiature.			
	Sapore	Fresco, latteo, acidulo, 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 confezione	Codice EAN box
011-01	scamorza fresca vs 4pz (cf. 2vs)	1,3kg	1,35kg	16 x 26 12 h	2 da 1,3kg	2,8kg	32 x 26 12 h	F	10 box per strato per 10 strati	8032603101961	8032603102722
011-05	scamorza 100g (animaletti) vs 1,0kg	1,0kg circa	1,10kg circa	16 x 26 12 h	2 da 1,0kg circa	2,2kg circa	32 x 26 12 h	V	10 box per strato per 10 strati	(01)98032603105177 (15) scadenza (3103) peso (10) lotto	(01)98032603105177 (15) scadenza (3103) peso (10) lotto
011-08	scamorza fresca vs 8pz	2,6kg	2,7kg	32 x 26 12 h	1 da 2,6kg	2,7kg circa	32 x 26 12 h	F	10 box per strato per 10 strati	8032603102128	8032603102128
011-11	scamorza fresca atm* (cf. 20 pz.)	350g circa	360g circa	5 x 5 16 h	20 pz in box	7,5kg circa	53 x 37 14 h	V	4 box per strato per 10 strati	(01)98032603104245 (15) scadenza (3103) peso (10) lotto	(01)98032603104245 (15) scadenza (3103) peso (10) lotto

* atm: prodotto confezionato in atmosfera modificata protettiva