

Scamorza 30g affumicata

La scamorza affumicata è un formaggio a pasta filata semidura a forma sferica. La pasta è compatta ed elastica. Il tipico colore ambrato le conferisce la sapidità caratteristica dei prodotti affumicati. La scamorza affumicata è ideale per qualsiasi pietanza. Si consiglia di gustarla fresca per esaltare l'intenso sapore di affumicato accompagnata da salumi e confetture. Ottima anche come ingrediente per pietanze veloci in padella.



2 vaschette
da 1 kg



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 asciutta affumicata Formaggio fresco a pasta filata . Affumicato secondo il metodo tradizionale con fumi da legno di faggio.				
Ingredienti	Latte crudo, cagliata di latte (latte vaccino pastorizzato, sale, fermenti lattici, caglio microbico.), sale, correttore di acidità E330, caglio. Affumicato con fumi da legno di faggio.				
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.				
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. Prodotto da utilizzare previa cottura, ideale come ingrediente per preparazioni in cucina.				
Stabilimento di produzione	IT T5N8T CE principale				
Caratteristiche organolettiche	Aspetto esterno	Forma sferica, elastica, omogenea, di colore ambrato.			
	Aspetto interno e struttura	Pasta di struttura fibrosa, elastica, compatta e umida. Colore omogeneo bianco latte; privo di occhiature.			
	Sapore	Latteo, sapido, poco acido, sentore di affumicato.			
	Odore e Aroma	Intenso odore e sapore di affumicato, lattico fresco-acido.			
Caratteristiche fisico-chimiche	Umidità >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
013-04	scamorza 30g affumicata vs 1,0kg	1,0kg	1,04kg	16 x 26 x 8 h	2 da 1,0kg	2,2kg	32 x 26 x 12 h	F	10 box per strato per 10 strati	8032603101404	(01) 08032603101411 (15) (3103) (10)
013-23	scamorza 30g affum. vs. 250g al pz (CF. 9vs)	250g	2,4kg	17 x 12 x 6 h	9 da 250g	2,4kg	53 x 37 x 14 h	F	4 box per strato per 10 strati	8032603107178	(02) 18032603107175 (15) (3103) (37) (10)