

Scamorza affumicata

Formaggio a pasta filata dal gusto intenso ottenuto da un'affumicatura con fumi da legno di faggio. Il tipico colore ambrato conferisce al prodotto 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.



confezione
da 330g
circa



2 vaschette
da 1,25 kg



polistirolo da 20 pz
da 330g circa



1 vaschetta
da 2,5 kg



Artigiana[®]

CASEIFICIO

Passione e bontà tutti i giorni

Categoria	Pasta filata asciutta affumicata 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. Affumicato secondo il metodo tradizionale con fumi da legno di faggio.				
Ingredienti	Latte crudo, 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	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.				
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 divisa centralmente da una raffia che permette la formazione di due "bisacce". Superficie liscia, 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
013-01	scamorza affumicata vs 4 pz	1,25kg	1,30kg	16 x 32 12 h	2 da 1,25kg	2,7kg	32 x 26 12 h	F	10 box per strato per 10 strati	8032603101978	(01)08032603102791 (15) scadenza (3103) peso (10) lotto
013-10	scamorza affumicata vs 8 pz	2,5kg	2,7kg	32 x 26 12 h	1 da 2,5kg	2,7kg	32 x 26 12 h	F	10 box per strato per 10 strati	8032603102135	(01)08032603102135 (15) scadenza (3103) peso (10) lotto
013-13	scamorza affumicata *ATM (20 pz)	350g circa	350g circa	6 x 6 18 h	20 pz da 350g circa	7kg	53 x 37 14 h	V	4 box per strato per 10 strati	(01)98032603101084 (15) scadenza (3103) peso (10) lotto	(01)98032603104238 (15) scadenza (3103) peso (10) lotto

*ATM (confezione in atmosfera modificata)