

Trasformiamo solo latte selezionato e di grande qualità, nel nostro stabilimento di Andria.



LA QUALITÀ COME PRINCIPIO



Scamorzone fresco in rete

IT
16 353
CE

Definizione del prodotto: La trama di rete tatuata sulla pelle di questo scamorzone, le forme sinuose e tondeggianti; la freschezza e l'armonia di un formaggio dal carattere deciso.

Ingredienti: LATTE crudo, sale, caglio e fermenti lattici.

Allergeni: latte e lattosio.

Informazioni nutrizionali

Valori medi per 100g di prodotto

Valore energetico	266 Kcal/100g - 1106 KJ/100g
Grassi	20,43 g/100g
di cui acidi grassi saturi	14,5 g/100g
Carboidrati	1,5 g/100g
di cui zuccheri	0,9 g/100g
Proteine	17,2 g/100g
Sale	0,82 g/100g

Caratteristiche organolettiche: Il prodotto presenta esteriormente una crosta appena percettibile, di colore bianco crema, che diviene leggermente più spessa e di colore giallo paglierino con il proseguire della conservazione.

Caratteristiche chimiche: Il prodotto rispetta le caratteristiche chimiche del Reg. CE 1881/2006 e successive modifiche.

Caratteristiche fisiche: Umidità: 56,9 g/100g - pH compreso tra 5,5 - 6,2

Caratteristiche microbiologiche: Il prodotto rispetta i parametri e i limiti del Reg. CE 2073/2005 e successive modifiche.

Termine di utilizzo: scadenza 14 gg a confezione integra.

Modalità di conservazione e trasporto: il prodotto va conservato e trasportato ad una temperatura compresa tra 0 - +4°C.

Paese di mungitura: Latte di Paesi UE

Paese di trasformazione: Italia

Informazioni commerciali

Cod. Articolo	Peso prodotto Sgocciolato	Peso netto Vaschetta*	Unità per Vaschetta	Tipologia di vendita	Unità d'imballo**	Unità su Pallet**	EAN
03105	500g	500g	1	Banco Gastronomia	P = 4 vaschette G = 10 vaschette	P = 12x8 strati G = 4x8 strati	8032649713029
03301	1kg	1kg	1	Banco Gastronomia	G = 4 vaschette	G = 4x8 strati	8032649713302

LEGGENDA: * Le vaschette utilizzate per il confezionamento dei prodotti sono realizzate in Polipropilene e termosaldate con pellicola in plastica accoppiata idonea al contatto alimentare (MOCA) nel rispetto delle normative vigenti (Reg. CE 1935/2004 - Reg. UE 10/2011 - DPR 777/82 - DM 21/03/1973 e ss.mm.ii.)

**P= Polistirolo piccolo mm 385x270x135 G= Polistirolo grande mm 530x370x175