

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



LA QUALITÀ COME PRINCIPIO



## Treccione di scamorza

IT  
16 353  
CE

**Definizione del prodotto:** Quando viene intrecciata dalle mani dei mastri Casari, la scamorza sembra un tessuto pregiato. È un piacere per gli occhi, un piacere per chi ne adora il suo caratteristico sapore di latte.

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

**Allergeni:** latte e lattosio.

### Informazioni nutrizionali

Valori medi per 100g di prodotto

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

**Caratteristiche organolettiche:** Il prodotto si presenta a forma intrecciata ed esteriormente è caratterizzato da 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
006	500g	500g	1	Libero servizio	P = 4 vaschette G = 10 vaschette	P = 12x8 strati G = 4x8 strati	8032649713029
006	1 kg	1 kg	1	Banco gastronomia	G = 4 vaschette	G = 4x8 strati	8032649713036
006	2 kg	2 kg	1	Banco gastronomia	G = 2 vaschette	G = 4x8 strati	8032649713043
006	3 kg	3 kg	1	Banco gastronomia	G = 2 vaschette	G = 4x8 strati	8032649713050

**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