

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



LA QUALITÀ COME PRINCIPIO



Scamorza fresca

IT
16 353
CE

Definizione del prodotto: Con il suo gusto di latte fresco e genuino, la scamorza si caratterizza per la consistenza della pasta filata e per il suo sapore deciso che a tavola conquista tutti i palati.

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 |
| <i>di cui acidi grassi saturi</i> | 14,5 g/100g |
| Carboidrati | 1,5 g/100g |
| <i>di cui zuccheri</i> | 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 (valori medi): Umidità: 56,9 g/100g - pH= 5,7; aw= 0,83

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 |
|---------------|---------------------------|-----------------------|---------------------|----------------------|-------------------------------------|-----------------------------------|-------------------|
| 003 | 250g / 400g | peso variabile | 1 | Banco gastronomia | peso variabile | P = 12x8 strati G = 4x8 strati | Da vendere a peso |
| 03104 | 250g | 250g | 1 | Libero servizio | P = 8 vaschette G = 20 vaschette | P = 12x8 strati G = 4x8 strati | 8032649713012 |
| 03106 | 250g | 1 kg | 4 | Banco gastronomia | G = 4 vaschette | G = 4x8 strati | 8032649713036 |
| 03111 | 400g | 3 kg | 8 | 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