MONTRONE
CASEIFICIO
LA QUALITÀ COME PRINCIPIO

Scamorzone fresco in rete

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.

Caratteristiche organolettiche: il prodotto si 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 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

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

IT 16 353 CE

Informazioni commerciali

Codice	Peso netto prodotto	Peso netto vaschetta*	Unità per vaschetta*	Tipologia di vendita	Unità d'imballo**	Unità su pallet**	EAN
003	500g	500g	1	Banco gastronomia	P = 4 vaschette G = 10 vaschette	P = 12x8 strati G = 4x8 strati	8032649713029
03301	1 kg	1 kg	1	Banco gastronomia	G = 4 vaschette	G = 4x8 strati	8032649713302

**** Le vaschette e il film termosaldante utilizzati per il confezionamento dei prodotti sono interamente il Polipropilene e idonei al contatto alimentare nel rispetto delle normative vigenti (MOCA Reg. CE 1935/2004 – Reg. UE 10/2011)***
***** P= Polistirolo piccolo mm 385x270x135 G= Polistirolo grande mm 530x370x175***

Montrone S.p.A. IT - 76123, Andria (BT), Via Corato 391/411 - T +39.0883.541435 - F +39.0883.546222 - **info@montrone.net** - **www.montrone.net**

Revisione 01, del 01 marzo 2020