

Provola di scamorza affumicata

Il gusto affumicato dalla forma rotonda e definita. La provola affumicata si può gustare fresca o riscaldata in padella per coglierne a pieno il gusto filante.

Ingredienti: LATTE crudo, sale, caglio e fermenti lattici.
Affumicatura mediante combustione di trucioli di faggio.
Allergeni: latte e lattosio.

Caratteristiche organolettiche: il prodotto si presenta a forma sferica ed esteriormente si apre una crosta di colore ambrato, conferita dall'affumicatura naturale e da una pasta compatta di colore avorio intenso.

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

Caratteristiche fisiche (valori medi): Umidità: 55,8 g/100g - pH= 5,65; aw= 0,89

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	261 Kcal/100g - 1084 Kj/100g
Grassi	18,7 g/100g
di cui acidi grassi saturi	14,0 g/100g
Carboidrati	1,1 g/100g
di cui zuccheri	1,0 g/100g
Proteine	22,0 g/100g
Sale	1,05 g/100g

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



Informazioni commerciali

Codice	Peso netto prodotto	Peso netto vaschetta*	Unità per vaschetta*	Tipologia di vendita	Unità d'imballo**	Unità su pallet**	EAN
05301	500g	Peso variabile	Peso variabile	Banco gastronomia	Peso variabile	G = 4x8 strati	Da vendere a peso
05302	500g	1 kg	2	Banco gastronomia	G = 4 vaschette	G = 4x8 strati	8032649715313
05303	500g	3 kg	6	Banco gastronomia	G = 2 vaschette	G = 4x8 strati	8032649715146

* 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