

# 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 mediante combustione di trucioli di faggio e da una pasta compatta di colore avorio intenso.

**Caratteristiche chimiche:** il prodotto rispetta le caratteristiche chimiche del Reg. UE 915/2023 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 prodotto sgocciolato	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 in 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