

SCAMORZA SECCA

La scamorza secca rappresenta il perfetto equilibrio tra genuinità e piacere per il palato. La pasta filata consistente e la superficie sapida rendono questo formaggio irresistibile.

Ingredienti: LATTE crudo, sale, caglio e fermenti lattici.
Allergeni: latte e lattosio.

Caratteristiche organolettiche: il prodotto presenta esteriormente una crosta di colore giallo paglierino dato dalla breve stagionatura.
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= 6,1; aw= 0,86
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.

Informazioni commerciali

Codice	Peso prodotto sgocciolato	Peso netto vaschetta*	Unità per vaschetta*	Tipologia di vendita	Unità d'imballo**	Unità su pallet**	EAN
034	500g	Peso variabile	Peso variabile	Banco gastronomia	Peso variabile	P = 12x8 strati G = 4x8 strati	Da vendere a peso
05401	500g	500g	1	Libero servizio	P = 4 vaschette G = 10 vaschette	P = 12x8 strati G = 4x8 strati	8032649715405
05402	500g	1,5 kg	3	Banco gastronomia	G = 4 vaschette	G = 4x8 strati	8032649715412
05403	500g	3 kg	6	Banco gastronomia	G = 2 vaschette	G = 4x8 strati	8032649715436

* 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