



## SCAMORZA AFFUMICATA

La scamorza affumicata è un formaggio a pasta filata dura con affumicatura naturale, di sapore gradevole, colore ambrato e struttura compatta. Si presenta con un sapore e odore caratteristico dell'affumicatura.

NOME / DENOMINAZIONE DI VENDITA formaggio a pasta filata dura

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE PER 100 g

**INGREDIENTI** Latte vaccino, caglio, sale. Correttore di pH E330, affumicatura con trucioli di faggio naturale.

**SHELF LIFE** 30 gg a confezione integra

**CONSERVAZIONE** In frigo (Tmax= 4 °C)

**CONFEZIONAMENTO**

Vaschetta in PP con pellicola plastica termosaldata. Compatibile con gli alimenti secondo la normativa Nazionale e Comunitaria (DM 21.03.1973 e successive modifiche ed integrazioni; Reg. CE 1935/2004; Reg. CE 2023/2006; Reg. CE 10/2011).

**CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO** pH: 5,90

**CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE**

- Coliformi totali** < 10000 ufc/g
- E. Coli** < 100 ufc/g
- Coag. Termi. + Aurei** < 100 ufc/g
- Salmonella** Assente in 25 g
- Listeria m.** Assente in 25 g

Rispetto dei parametri e limiti del Reg. CE n. 853/2004 E Reg. CE n. 1441/2007

Energia 281 kcal / 1172 Kj
Carboidrati 0,8 g
di cui zuccheri 0,8 g
Proteine 26,11 g
Grassi 19,3 g di cui acidi grassi saturi 13,8 g
sale 2,32 g

COD ART	CONFEZIONE	FORMATO	CANALE DI VENDITA	UNITÀ	UNITÀ PER CONFEZIONE	COMPOSIZIONE PALLET	CODICE EAN
SC214	250 g	250 g	Libero servizio	1 pezzo	n. 10 vaschette per cartone	n.9 cartoni per strato per 10 strati	8032644505094
SC027	500 g	500 g	Libero servizio	1 pezzo	n. 8 vaschette per cartone	n.9 cartoni per strato per 10 strati	8032644505414
SC215	1000 g	250 g	Gastronomia	4 pezzi	n. 2 vaschette per telaio	n.10 telai per strato per 10 strati	8032644505902
SC294	3000 g	380 g	Gastronomia	8 pezzi	n. 1 vaschetta per telaio	n.10 telai per strato per 10 strati	8032644504769

Rev. 00 del 01/07/2016



Prodotto e confezionato da:  
 Produced and packed by  
 Caseificio Andriese srl  
 Via Nemesiano zona PIP  
 76123 ANDRIA (BT)  
 Tel +39 0883.559460 fax +39 0883.557085  
 email: info@ladaria.it