



Scamorza stagionata

La scamorza stagionata è un formaggio a pasta filata dura caratterizzato da superficie liscia, uniforme e di colore giallo paglierino; la pasta è compatta, elastica e priva di occhiatura, di colore bianco. L'odore è delicato e gradevole. Trova il maggior consumo come formaggio da tavola nella composizione di antipasti e stuzzichini.

NOME / DENOMINAZIONE DI VENDITA formaggio a pasta filata dura

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE PER 100 g

INGREDIENTI Latte vaccino, caglio, sale Correttore di pH E330.

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: 5,70-5,90

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Coliformi totali < 10000 ufc/g
E. Coli < 10 ufc/g
Coag. Termi. + Aurei < 10 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
263 kcal / 1097 Kj

Carboidrati 1,7 g

di cui zuccheri 1,2 g

Proteine 25,2 g

Grassi 17,3 g
di cui acidi grassi saturi 12,1 g

sale 1,45g

COD ART	CONFEZIONE	FORMATO	CANALE DI VENDITA	UNITÀ	UNITÀ PER CONFEZIONE	COMPOSIZIONE PALLET	CODICE EAN
SC527	250 g	250 g	Libero servizio	1 pezzo	n. 10 vaschette per cartone	n.9 cartoni per strato per 10 strati	8032644503106
SC528	500 g	500 g	Libero servizio	1 pezzo	n. 8 vaschette per cartone	n.9 cartoni per strato per 10 strati	8032644503113
SC529	1000 g	250 g	Gastronomia	4 pezzi	n. 2 vaschette per telaio	n.10 telai per strato per 10 strati	8032644503120
SC530	3000 g	380 g	Gastronomia	8 pezzi	n. 1 vaschetta per telaio	n.10 telai per strato per 10 strati	8032644500839

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