



## SCAMORZA AFFUMICATA

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



**Prodotto e confezionato da:**  
Caseificio Andriese srl

## Indicazioni nutrizionali medie per 100 g di prodotto:

Energia	214Kcal / 895Kj
Grassi	12 g
di cui acidi grassi saturi	6 g
Carboidrati	1,5 g
di cui zuccheri	0,7 g
Proteine	25 g
Sale	1,26 g

NOME / DENOMINAZIONE DI VENDITA	
Formaggio a pasta filata semidura affumicata	
<b>Ingredienti:</b> Latte pastorizzato, sale e coagulante microbico del latte. Regolatore di acidità: acido citrico. Affumicatura naturale per combustione di trucioli di faggio. Prodotto soggetto a calo peso.	
<b>Shelf life:</b> 30 gg a confezione integra ATM; 60 gg a confezione termoretraibili.	
<b>Conservazione:</b> in frigo +4° C.	
<b>Confezionamento:</b> vaschetta in PP con pellicola di plastica termosaldata e conservata in atmosfera protettiva (ATM). Non forare la confezione. Il materiale di confezionamento è conforme al contatto con alimenti, secondo normativa vigente.	
<b>Paesi di mungitura:</b> Paesi UE.	
<b>Paese di trasformazione:</b> Italia.	
<b>Allergeni:</b> latte.	
Caratteristiche microbiologiche e chimiche	
E. Coli	<100 ufc/g
Stafilococchi Coag. +	<100 ufc/g
Salmonella	Assente in 25 g
Listeria monoc.	Assente in 25 g
pH	5,8
Rispetto dei parametri e limiti del Reg. CE n. 853/2004 e Reg. CE n.1441/2007.	

COD ART	F.TO	CONFEZ.	UNITÀ	UNITÀ PER CONFEZ.	COMPOSIZ. PALLET	CODICE EAN	CANALE DI VENDITA
SC214	250 g	Vaschetta 250 g	1pz	10 Confez. per cartone	10 Cartoni a strato, 10 strati	8032644505094	Libero servizio
SC957	250 g	Busta 250 g	1pz	8 Buste per cartone	10 Cartoni a strato, 10 strati	8051884441740	Libero servizio
SC027	500 g	Vaschetta 500 g	1pz	4 Confez. per cartone	13 Cartoni a strato, 18 strati	8032644505414	Libero servizio
SC215	250 g 500 g	Vaschetta 1000 g	4pz 2pz	4 Confez. per cartone	8 Cartoni a strato, 9 strati	8032644505902	Gastronomia
SC294	250 g 400 g 500 g	Vaschetta 3000 g ca.	12pz 7pz 6pz	2 Confez. per cartone	8 Cartoni a strato, 9 strati	8032644504769	Gastronomia
SC216	250 g 400 g 500 g	Cassa di polistirolo a peso variabile	20pz	Sfuse in cassa di polistirolo	9 casse a strato, 10 strati	8032644500976	Gastronomia
SC496	250 g 400 g 500 g	Confezione termoretraibile peso variabile	20 pz 14 pz 10 pz	Sfuse in cassa di polistirolo	9 casse a strato, 10 strati	8032644500181	Gastronomia



## SCAMORZA AFFUMICATA

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



**Prodotto e confezionato da:**  
Caseificio Andriese srl

## Indicazioni nutrizionali medie per 100 g di prodotto:

Energia	214Kcal / 895Kj
Grassi	12 g
di cui acidi grassi saturi	6 g
Carboidrati	1,5 g
di cui zuccheri	0,7 g
Proteine	25 g
Sale	1,26 g

NOME / DENOMINAZIONE DI VENDITA	
Formaggio a pasta filata semidura affumicata	
<b>Ingredienti:</b> Latte pastorizzato, sale e coagulante microbico del latte. Regolatore di acidità: acido citrico. Affumicatura naturale per combustione di trucioli di faggio. Prodotto soggetto a calo peso.	
<b>Shelf life:</b> 30 gg a confezione integra ATM; 60 gg a confezione termoretraibili.	
<b>Conservazione:</b> in frigo +4° C.	
<b>Confezionamento:</b> vaschetta in PP con pellicola di plastica termosaldata e conservata in atmosfera protettiva (ATM). Non forare la confezione. Il materiale di confezionamento è conforme al contatto con alimenti, secondo normativa vigente.	
<b>Paesi di mungitura:</b> Paesi UE.	
<b>Paese di trasformazione:</b> Italia.	
<b>Allergeni:</b> latte.	
Caratteristiche microbiologiche e chimiche	
E. Coli	<100 ufc/g
Stafilococchi Coag. +	<100 ufc/g
Salmonella	Assente in 25 g
Listeria monoc.	Assente in 25 g
pH	5,8
Rispetto dei parametri e limiti del Reg. CE n. 853/2004 e Reg. CE n.1441/2007.	

COD ART	F.TO	CONFEZ.	UNITÀ	UNITÀ PER CONFEZ.	COMPOSIZ. PALLET	CODICE EAN	CANALE DI VENDITA
SC214	250 g	Vaschetta 250 g	1pz	10 Confez. per cassa	9 casse a strato, 10 strati	8032644505094	Libero servizio
SC957	250 g	Busta 250 g	1pz	6 Buste per cassa	9 casse a strato, 10 strati	8051884441740	Libero servizio
SC027	500 g	Vaschetta 500 g	1pz	5 Confez. per cassa	9 casse a strato, 10 strati	8032644505414	Libero servizio
SC215	250 g 500 g	Vaschetta 1000 g	4pz	2 Confez. per telaio	10 telai a strato, 12 strati	8032644505902	Gastronomia
			2pz	4 Confez. per cassa	4 casse a strato, 10 strati		
SC294	250 g 400 g 500 g	Vaschetta 3000 g ca.	12pz 7pz 6pz	1 Confez. per telaio	10 telai a strato, 12 strati	8032644504769	Gastronomia
SC216	250 g 400 g 500 g	Cassa di polistirolo a peso variabile	20pz	Sfuse in cassa di polistirolo	9 casse a strato, 10 strati	8032644500976	Gastronomia
SC496	250 g 400 g 500 g	Confezione termoretraibile peso variabile	20 pz 14 pz 10 pz	Sfuse in cassa di polistirolo	9 casse a strato, 10 strati	8032644500181	Gastronomia