

Mucca



Piccoli piaceri di montagna®

COD. ARTICOLO: SM1047



PUGLIA

Scamorza Affumicata Pugliese

Produzione tipica di un caseificio pugliese a base di latte vaccino crudo, a pasta filata dalla tipica forma. Dalla breve stagionatura; consistenza semimorbida ed elastica priva di occhiature interne. Sottoposta ad affumicatura con fumi da legno di faggio.



INGREDIENTI:

Latte di vacca crudo, sale, correttore di acidità: acido citrico, caglio. Affumicatura con legno di faggio.

MATERIA PRIMA: latte di vacca crudo intero conforme al REG. CE 853/2004

CROSTA EDIBILE

ALLERGENI: latte e prodotti a base di latte (Secondo Reg. UE N° 1169/2011)

MODALITA' DI CONSERVAZIONE: 0-6°C

ORIGINE DEL LATTE: Italia NO OGM

Stagionatura: 4 gg

VALORI NUTRIZIONALI

(Riferiti a 100g di prodotto)

Energia	941 KJ/ 226 Kcal
Grassi	16 g - di cui acidi grassi saturi: 8.2 g -
Carboidrati	0.4 g - di cui zuccheri: 0.4 g -
Proteine	19.9 g
Sale	0.5 g

INFORMAZIONI DI IMBALLAGGIO*

PESO	PZ. CONF.	CARTONI per STRATO	N° STRATI per PALLET	MISURE CT	TMC
300g	4	6	6	485x260xH120	30 gg

*GLI IMBALLI USATI PER IL CONFEZIONAMENTO SONO CONFORMI ALLA LEGISLAZIONE VIGENTE

Via A. di Dio, 185 - 28877 ORNAVASSO (VB)
Tel. 0323 837628 - Fax. 0323 837898

e.mail: commerciale@castagnasrl.com
www.castagnasrl.com

Rev. 29 Maggio 2019

Specifiche tecniche



Dimensioni

FORMA: sferica appiattita

Caratteristiche Chimiche

Umidità: 47%

Sostanza Secca: 53%

Grasso sul secco: 34%

Caratteristiche Microbiologiche

Secondo limiti di legge (Reg. CE 2073/2005)

Tecnologia di produzione

Prodotto con filatura della cagliata a latte crudo; lasciato asciugare e stagionato per un breve periodo e sottoposto ad affumicatura con fumi da legni di faggio.

Caratteristiche organolettiche

La pasta ha struttura fibrosa, elastica, compatta e umida. Il colore è omogeneo bianco latte, priva di occhiature. Il sapore è latteo, sapido, poco acido e con sentore di affumicato. Ideale per qualsiasi pietanza; si consiglia di gustarla fresca per esaltare l'intenso sapore di affumicato accompagnata da salumi e confetture. Ottima anche come ingrediente per pietanze veloci in padella.