

## Caciocavallo

Linea:	<i>Formaggio a pasta filata a breve/media stagionatura</i>		
<b>Denominazione</b>	<b>Scamorza</b>		
<b>Ingredienti</b>	Latte, cagliata, sale e caglio	<b>Peso netto</b>	Kg. 1,2 circa
<b>Confezione</b>	Sottovuoto/Vaschetta	<b>Imballo</b>	Polistirolo
<b>Modalità di rappresentazione del lotto</b>	La data di scadenza indica il lotto di produzione		
<b>DESCRIZIONE</b>			
<i>Formaggio a pasta filata ottenuto da latte intero di vacca e cagliata. Il latte è termizzato, aggiunto di sieroinnesto e coagulato con caglio liquido di vitello. Segue la fase di rottura della cagliata e la maturazione sotto siero per circa tre ore. E' filato meccanicamente e formato manualmente. Segue la fase di rassodamento e salatura. Segue una fase di stagionatura prima del confezionamento.</i>			
<b>CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE</b>			
<b>Aroma caratteristico:</b>	di latte		
<i>Il prodotto è dolce, sapido. La forma è a pera con testina, di colore bianco e con riflessi giallo/paglierini. La struttura è elastica a fili di cagliata sovrapposti.</i>			
<b>MODALITÀ DI CONSERVAZIONE</b>			
<b>Temperatura</b>	in frigorifero (4°C)	<b>Tempo</b>	60 giorni
<b>Modalità di consumo</b>	Tal quale o come ingrediente di piatti tipici regionali		
<b>ALLERGENI (DIRETTIVA 2003/89/CE)</b>			
<b>Il prodotto non contiene</b>			
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati		Frutta a guscio	
Crostacei e prodotti a base di crostacei		Sedano	
Uova e prodotti a base di uova		Senape e prodotti a base di senape	
Pesce e prodotti a base di pesce		Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	
Arachidi e prodotti a base di arachidi		Anidride solforosa e solfiti	
Soia e prodotti a base di soia			
Il prodotto contiene			
Latte			