

Scamorza

Linea:	<i>Formaggio a pasta filata a breve/media stagionatura</i>		
Denominazione	Scamorza		
Ingredienti	Latte, cagliata, sale e caglio	Peso netto	250 gr.
Confezione	Sottovuoto/Vaschetta	Imballo	Polistirolo
Modalità di rappresentazione del lotto	La data di scadenza indica il lotto di produzione		
DESCRIZIONE			
<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>			
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE			
Aroma caratteristico:	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>			
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE			
Temperatura	in frigorifero (4°C)	Tempo	30 giorni
Modalità di consumo	Tal quale o come ingrediente di piatti tipici regionali		
ALLERGENI (DIRETTIVA 2003/89/CE)			
Il prodotto non contiene			
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			